

Entrées

14€

Maquereau « escabèche », glace raifort, feta, concombre et tuile cacahuète
Ravioles de queue de bœuf et champignons, velouté et cru d'asperges, caillé de brebis « Bastidarra »
Œuf mollet croustillant, pressé de pieds de cochon, foie gras et boudin noir, pickles et mayo moutardée
Tartare de thon rouge, ajo blanco, mousse piquillos et panisses + 2€
Chair de crabe, sabayon à l'huile de noix, salade de quinoa, anguille et pomme verte + 4€

Plats

22€

Lotte rôtie au lard et aux olives cuisinée pour 2 personnes, petit épeautre au citron confit et artichauts grillés + 8€ pour 2
Jarret de veau confit et croquette de tête, asperges vertes en voile de lard et soubise
Cabillaud en croûte de parmesan, aubergines, poudre de tomate et ail des ours
Poitrine de cochon, jeunes carottes, coulis chorizo / citronnelle et crumble de pignons de pin
Filet de canette fermière, polenta de maïs grand roux, purée de petits pois, bonbon de cuisse et kumquat + 2€

Desserts

12€

Assiette de fromages et confiture de cerise
Gâteau basque
Brioche perdue et glace mascarpone
Le chocolat : ganache, mousse, craquant et glace cacahuète au sel fumé
Ananas, mousse Piña Colada, sorbet coco et biscuit pistache + 2€
Kiwi de l'Adour, crémeux Orelys, glace maïs grillé et tuile sésame noir

Menu déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés

23€/pers.

Entrée à la carte + **plat du jour**
ou **plat du jour** + dessert à la carte

Menu déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés

28€/pers.

Entrée à la carte + **plat du jour** + dessert à la carte

Menu

Entrée + plat + dessert

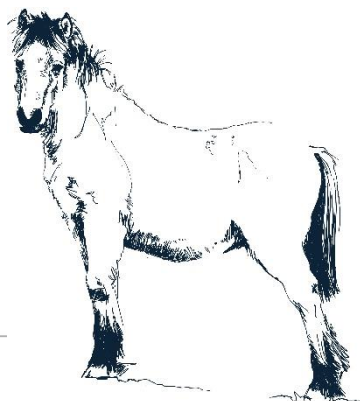
37€/pers.

Menu dégustation « surprise »

en 6 plats, servi pour l'ensemble des convives de la table

65€/pers.

**Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes.
Tenez-nous informé de toutes intolérances ou allergies.**



Prix net, service compris