

## Entrées

Thonine et anguille fumée, plusieurs betteraves, raifort et chips cacahuètes  
Bavaroise piquillos, coulis petits pois, sorbet poivron, padrones et croquette de pieds de cochon  
Truite de Banka, pastèque & melon, fromage frais, gravelax et tuile soufflée + 2€  
Œuf cuit basse température, mousserons, fèves et foie gras de la ferme Uhartia, mouillette Ossau / Cecina + 3 €  
Tartare d'espadon, avocat, gaspacho de tomates, mousse et tuile parmesan

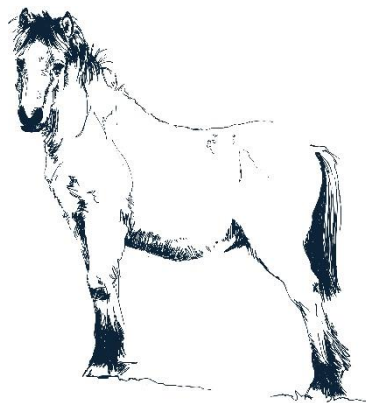
## Plats

Lotte rôtie au lard et aux olives cuisinée pour 2 personnes, fricassée de légumes d'été au citron confit + 8€ pour 2  
Joue & poitrine de cochon braisées, finger boudin, purée d'oignons, pommes fondantes et « persillade »  
Merlu en croûte d'amandes, écume safran, carottes : confites, en mousseline et acidulées  
Volaille jaune rôtie, girolles et artichauts au jus, émulsion verveine + 3 €  
Paleron de bœuf confit & laqué, polenta de maïs Grand Roux Basque, tomates confites, tombée de fenouil et condiment ratatouille

## Desserts

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  
Fraises, sorbet fromage blanc, gel citron vert et chocolat blanc + 2 €  
Rhubarbe confite, crémeux cheese-cake, shortbread et sorbet rhubarbe / balsamique

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



---

Prix net, service compris