

Entrées

14€

Ravioles de chèvre, xistora, crème au sarrasin, velouté coco/ artichauts
Carpaccio tiède de tête de veau, œuf mollet croustillant, mayo/ estragon
Tartare de gambas, bar et pamplemousse, glace piquillos et tuile croustillante +3€
Saumon royal mariné à la graine de moutarde, yaourt au beurre noisette, pomme, condiment citron et macadamia
Croustillants de poulpe de Galice au basilic et vieux jambon, quinoa et crème d'ail/ Savora +2€

Plats

22€

Épaule d'agneau confite très longtemps, servie pour 2 personnes, petits pois printaniers et chipirons +8€ pour les 2
Joues et pieds de cochon, frites et risotto de maïs grand roux basque au chorizo et lard de Colonnata
Cabillaud au soja fermenté, raifort, asperges, artichauts, oignons nouveaux et palourdes persillées
Filet de canette fermière, lukinka, mousseline de fenouil et confit d'oignons rouges/ amaretto +2€
Lieu jaune au lard Ibaïama, asperges gratinées, tonato/ sésame, salade de tétragone et champignons

Desserts

12€

Les fromages des fermes Bethanoun et Elgarrekin
Gâteau basque
Brioche perdue et glace vanille
Le chocolat : ganache, mousse et crumble, glace cacahuète au sel fumé
Cru de mangue vanillée, sorbet banane, gâteau pistache et crémeux passion +2€
Praliné noisette, choco/ café, glace amande et mousse expresso

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

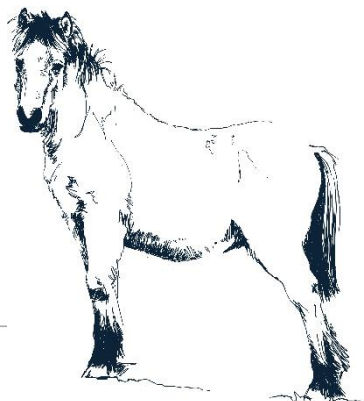
Entrée / plat / dessert

37€/pers.

Menu dégustation « surprise »

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

65€/pers.



Prix net, service compris