

## Les Entrées

15€

Blanc de seiche confit, crémeux céleri, confit et cru de clémentine, œuf de truite et tuile de polenta.

Oignons doux : crumble, compotée et consommé, mousse Idiazabal et sorbet coing.

Coco de Paimpol, moules croustillantes, bouillon amande / citron confit et râpé de poutargue.

Tartare de veau du Pays Basque, coulis piquillos à la citronnelle, tuile sésame et mousse artichaut.

## Les Plats

24€

Filet de cannette rôti, condiment tamarin, trévisse et salsifis au jus.

Risotto aux champignons sauvages, crème de champignons et râpé de vieille mimolette.

Médailles de lotte, mousseline et cru de chou-fleur, condiment citron et praliné sésame / pistache .

Joue de bœuf confite, mousseline, confit et chips de topinambour, crumble au jambon de Bayonne.

## Les Desserts

13€

Assiette de fromages et confiture de cerise noire.

Gâteau Basque et glace mascarpone.

Le chocolat : ganache, mousse, craquant, caramel au beurre salé et glace cacahuète au sel fumé.

Crèmeux citron, pamplemousse frais et sorbet, madeleine citron et croustillant de riz soufflé.

Ananas poché, réduction exotiques, financier aux épices, glace spéculoos et crèmeux vanille.

## Menu déjeuner du mercredi au vendredi, (Non disponible samedi, dimanche et jours fériés)

### Plat du jour

19€/pers.

Entrée du jour + plat du jour **ou** plat du jour + dessert du jour

23€/pers.

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour

28€/pers.

### Menu carte

45€/pers.

Entrée + plat + dessert

### Menu dégustation « surprise »

70€/pers.

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

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



Prix net, service compris

**Ouvert** du mercredi au samedi. 12h à 14h / 19h à 22h Et le dimanche de 12h à 14h en deux services le premier à 12h et le second à 13h30 / 13h45.,

**Fermé** le dimanche soir, lundi et mardi.