

Entrées

14€

Maquereau « brulé », crémeux bacon, artichauts, black tapioca soufflé et cerises au vinaigre
Truite de Banka, gaspacho de tomates ananas, tuile crevettes, cru de chou-fleur à l'huile de noix
Jaune d'œuf confit, fèves et vinaigrette fumée, royale de foie gras de la ferme Uhartia
et cake au comté + 2 €

Pressé de légumes grillés au pistou, fondant de tomates et piquillos, avocat et foccacia au maïs torréfié

Plats

23€

Morue de Guipúzcoa, taboulé de maïs de grand roux, hollandaise au yuzu,
crumble oignons / algues / sésame, huile de persil & raifort

Echine, poitrine et joue de cochon Ibérique, croquettes de pieds, gratin de macaronis au parmesan,
salade de pois gourmands et écume aux herbes

Merlu, croûte et condiment agrumes, plusieurs carottes : mousseline, crues, confites

Epaule d'agneau de lait des Pyrénées fondante cuisinée pour 2 personnes, petits pois au jus,
pommes de terre et oignons nouveaux + 3 € / pers.

Desserts

12€

Assiette de fromages et confiture de cerise

Gâteau basque

Café / praliné / Bailey's et feuillantine spéculos

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

Fraises du Lot, glace au miel de Sare, mousse au fromage blanc, meringue et gel citron

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

39€/pers.

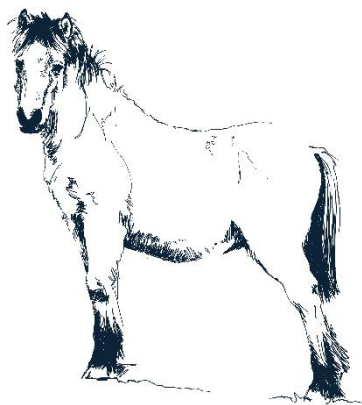
Entrée + plat + dessert

Menu dégustation « surprise »

65€/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