

Les Entrées

16€

Tartare de thon, ajo blanco, melon vert et mousse amande.

Maquereau mariné et brûlé à la flamme, mousseline, cru et pickels de chou-fleur au citron confit et sauce gravelax.

Asperges blanches, hollandaise yuzu, pamplemousse et huile d'estragon. 🌱

Royale de foie gras de la ferme Uhartia, jaune d'œuf confit, salade de petits pois frais et jus fumé.

Les Plats

26€

Suprême de volaille jaune, mousseline de petits pois, chou pack choï, navets nouveaux et jus à la verveine.

Saumon confit au thym citron, crémeux, confit et cru de fenouil et condiment citron.

La courgette : risotto et salade, crème d'oignons doux et chèvre frais aux herbes. 🌱

Epaule de porcelet rôtie à la sarriette des montagnes et servie pour 2 personnes, printanière de légumes.
(uniquement pour 2 personnes)

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.

Pavlova aux fraises et fleurs de violette, crème légère à la vanille, gel et sorbet fraise à l'agastache.

La passion : crémeux dulcay, mousse et sorbet, caramel salé et croustillant au petit épeautre.

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

Plat du jour 22€/pers.

Entrée du jour + plat du jour **ou** plat du jour + dessert du jour 26€/pers.

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour 30€/pers.

Menu carte

48€/pers.

Entrée + plat + dessert

Menu dégustation « surprise »

70€/pers.

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

100% Végétarien 🌱

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.