

## Entrées

14€

Saumon de la maison « Duplessis », crémeux iodé, avocat / yuzu, radis et melba

Tartare de bar au citron confit, sablé, mousse citron, lait de concombre épicé

Poulpe de Galice laqué, glace moutarde, brocolis, terreau d'olives,  
et tuile de riz à l'encre de seiche + 2 €

Jaune d'œuf confit, langue de bœuf crousti-fondante, potimarron / raifort, chou-fleur,  
noisette et huile d'herbes

Royale de foie gras de la ferme « Uhartia », boudin noir « Ospital », anguille et velouté chaud de  
châtaigne + 3 €

## Plats

22€

Poitrine de cochon Ibérique, plusieurs betteraves, lard et yahourt au sésame

Epaule d'agneau confite, gremolata, écrasée de pommes de terre fumée et croquettes de chèvre

Cabillaud en croûte de cacahuètes, purée de céleri, choux rave, condiment praliné et citron

Lotte rôtie au lard Ibaïama et aux olives, cuisinée pour 2 personnes, moules farcies au beurre persillé,  
épeautre et piquillos + 4 € / pers.

Volaille jaune fermière : suprême et croustillant de cuisse, patates douce & clémentine, et condiment  
dattes

## Desserts

12€

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

Baba, kiwi de l'Adour, crémeux et sorbet mandarine, mousse coco + 2 €

Cerises amarena, ganache tonka, financier pistache et glace amande

## 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

37€/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 informé de toutes intolérances ou allergies.

Prix net, service compris

