

Entrées

14€

Raviole de foie gras de la ferme Uhartia, salade et bouillon d'herbes, caillé de brebis, melba et jambon de porc noir + 4 €

Tartare de veau au sarrasin, sorbet basilic et coulis de tomates jaunes

Maquereau de ligne fumé, fenouil vinaigré, mayo aneth et croquant anisé

Jaune d'œuf confit, coulis de petit pois, croquette de ricotta, poutargue, anchois et raifort

Bonite marinée, betteraves : houmous, meringue, acidulées et sauce yahourt

Plats

22€

Poitrine et joue de cochon, champignons, artichauts, condiment citron et écume tonka

Cabillaud en croûte de persil, « paella » de petit épeautre, croustillant de poulpe, mousse carotte / safran + 2 €

Volaille jaune fermière au chorizo, le maïs grand roux, crémeux poivron / citronnelle

Lieu jaune au lard, pomme de terre farcie à l'aubergine, poids gourmands / gaspacho

Quasi de veau rôti, cuisiné pour 2 personnes, fricassée de légumes de saison, panisses, tzatziki macadamia / piquillos + 3 € / pers.

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

Clafoutis cerises, crème fermière à l'amarena et sorbet griottes

Pavlova, crémeux chocolat blanc / tonka, fruits rouges et sorbet fraise + 2 €

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.

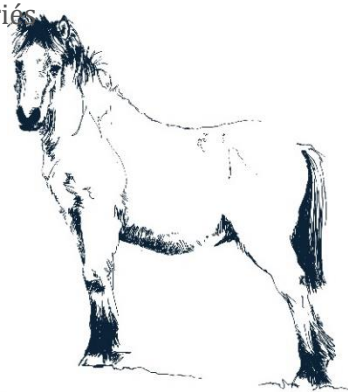
Entrée + plat + dessert

Menu dégustation « surprise »

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

65€/pers.

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



Prix net, service compris