

Entrées

14€

Truite de Banka, tarama maison, betteraves : houmous, marinées, pickles & tuile maïs

Raviole de bœuf au foie gras, cru de champignons, quelques légumes et consommé au bourgeon de pin + 2 €

Poulpe de Galice snacké, condiment agrumes, vinaigrette vierge au sarrasin et topinambour + 3 €

Tartare de thon rouge au sésame, jaune d'œuf confit, figues acidulées et sauce yahourt

Carpaccio tiède de tête de veau, glace wasabi, panisses au chorizo, vieux parmesan et raifort fumé

Plats

22€

Poitrine, Txistorra et joue de cochon, conchiglioni farci de pieds de porc, artichauts et écume lard

Maigre au lard Ibaïama, salade de cocos de Paimpol, écume d'herbes et croquettes d'escargot

Filet de canette fermière, butternut, pain d'épices, mirabelles et chips de panais + 2 €

Cabillaud en croûte de moutarde, endives au noix, pleurotes, céleri & pomme verte

Quasi de veau rôti, cuisiné pour 2 personnes, maïs grand roux, girolles, Ossau Iraty et lard noir de Bigorre + 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

Ananas, crémeux passion, sorbet exotique, meringue et mousse citron

Petit chou farcis spéculoos, figues fraîches et glace cardamome + 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

Entrée + plat + dessert

37€/pers.

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

