LES ENTREES.... Seul ou à plusieurs

Assiette de charcuterie ou Assiette Mixte jambon et Ardi Gasna
Petite Assiette 9€ Grande planche 15€

Potatoes maison et mayonnaise ail des ours 7€

Le pâté de sanglier maison et légumes pickles 8€

L'assiette de Jambon Bellota 36 mois et pain grillé 18€

Le plateau de fromages de nos producteurs 6 au choix 12€

Couteaux persillade et chorizo 10€

Les Huitres n°3 de pleine mer de Normandie Patrick Liron
Les 6 12€ Les 12 24€

La Truite des Pyrénées en gravlax au sel de salies de Béarn, crème de sarrasin perlé aux œufs de truite, pesto ail des ours, gel fruits de la passion, crumble au brebis 14€

Les asperges blanches cuitent dans un bouillon de cerfeuil, soupe froide d'asperges vertes, éclats de pistache et crémeux de chèvre d'Urrugne à l'huile de pistache 12€

L'œuf fermier mollet, polenta grand roux Basque au safran d'Ossés, tartare de gambas au chorizo et civet de gambas 13€

Le foie gras des Landes mi cuit au kalhua,
vierge de cœurs d'artichauts à la noisette et au café Deuza,
praliné café et poudre de noisettes 16€

LES PLATS.....

Les Chipirons du Pays Basque et boudin galabar, salade de lentilles au chorizo, mousse boudin noir, crumble au parmesan et pesto de salicornes 19€

Les Saint Jacques de la Manche et asperges rôties, risotto de fregola sarda au thym, coquillages en marinières, sauce à la bergamote et lait de coco 24€

La cuisse de pintade Baserri farcie aux épinards et citron confit, purée de pommes de terre à l'ail des ours et salade de pois chiche au paprika fumé 22€

La pomme de ris de veau rôti et croustillante, fricassée de légumes de Garbage et champignons à la gorge de porc ibérique, jus ail noir 27€

La Côte de Veau pour deux personnes cuite basse température, fricassée de légumes de Garbage et champignons à la gorge de porc ibérique, jus ail noir 56€ pour Deux

LES DESSERTS.....

Le plateau de fromages de nos producteurs (6 au choix) 12€

Le Cheesecake aux fraises de notre région, crémeux avocat, sablé citron vert et sorbet fraise 9€

Le financier au spéculoos et caramel beurre salé à la mangue et vanille de Madagascar 9€

Le Chocolat guyaquil 64%, sablé Breton, crémeux gingembre et chantilly chocolat alunga 9€