

Pour Commencer.... Seul ou à plusieurs

<i>Assiette de charcuterie ou Assiette Mixte jambon et Ardi Gasna</i>	
<i>Petite Assiette</i>	<i>9€</i>
	<i>Grande planche</i>
	<i>15€</i>
<i>Les Huitres n°3 de pleine mer de Normandie Patrick Liron</i>	
	<i>Les 6</i>
	<i>12€</i>
	<i>Les 12</i>
	<i>24€</i>
<i>Potatoes maison et mayonnaise ail des ours</i>	<i>8€</i>
<i>Le crémeux de Bourgogne à la truffe et jambon blanc ibérique</i>	<i>16€</i>
<i>Couteaux persillade et chorizo</i>	<i>10€</i>
<i>Le plateau de fromages de nos producteurs (5 au choix)</i>	<i>12€</i>
<i>L'assiette de Jambon Bellota 36 mois et pain grillé</i>	<i>19€</i>
<i>Les Huitres de Normandie en tartare aux échalotes et cébettes, granité champagne et caviar de la maison Barthouil</i>	<i>16€</i>
<i>Les premières tomates de chez Jean Luc Garbage en gaspacho au pain aillé, fraîches au basilic, crémeux de chèvre aux herbes et crumble</i>	<i>13€</i>
<i>La salade verte à notre façon, purée de petits pois à la menthe, pickles de concombre, fèves à l'ail des ours, haricots verts au xipister, breuil de nos montagnes aux herbes fraîches</i>	<i>14€</i>
<i>Le thon patudo en deux façons, crémeux et en tartare aux cébettes, bouillon à la citronnelle et herbes, tuile à l'origan, bonite séché</i>	<i>15€</i>
<i>Le foie gras des Landes en panna cotta et mi cuit, anguille fumée gurruchaga, mousse légère à l'estragon, pommes et gel au cidre basque et pain d'épices toasté</i>	<i>16€</i>

LES PLATS.....

- Le risotto de fregola sarda à la crème de verveine,
asperges des Landes et carottes en différentes façon* 15€
- Les Chipirons du Pays Basque et boudin galabar,
salade de lentilles au chorizo, mousse boudin noir,
crumble au parmesan et pesto de salicornes* 19€
- La queue de lotte rôtie et asperges des Landes rôties, fumet
de poissons à l'encre de seiche, riz vénéré en salade et vierge
d'asperges vertes aux noisettes à l'huile de sésame* 24€
- Le filet de canette Baserri rôti, carottes fanes glacés,
les jaunes en tagliatelles, et pourpre en pickles,
crème à la verveine fraîche et jus à l'orange épicé* 22€
- Le filet de bœuf français cuit basse température,
polenta grand roux Basque et tatin d'oignons, sauce barbecue
et purée de pommes de terre à l'ail des ours* 28€
- La Côte de Veau (800gr) à partager pour deux personnes,
légumes du moment et pommes grenailles, jus réduit* 58€

LES DESSERTS.....

- Le plateau de fromages de nos producteurs (5 au choix)* 12€
- Le Cheesecake aux fraises de notre région, crémeux avocat,
sablé à la pistache et sorbet fraise* 9€
- Le citron et la rhubarbe, crémeux au zeste de citron, rhubarbe
pochée dans un sirop, madeleine au lait d'avoine, gel citron* 9€
- Le Chocolat Guayaquil 64%, sablé Breton, crémeux framboise
et chantilly framboise, tuile au gruë de cacao* 9€

