

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>Couteaux persillade et chorizo</i>	<i>10€</i>
<i>Crevettes Mayonnaise maison</i>	<i>12€</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 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 truite des Pyrénées en gravlax au sel de salies de Béarn, crémeux petits pois à la menthe, houmous au raz el han out, concombre pickles et chips de pain</i>	<i>14€</i>
<i>Le thon patudo en deux façons, crémeux et en tartare aux cébettes, jus teriyaki à la citronnelle et gingembre, bonite séché</i>	<i>15€</i>
<i>L'œuf fermier cuit à 64°C, siphon maïs doux, copeaux de foie gras, sablé à l'estragon, anguille fumée gurruchaga et pain d'épices</i>	<i>16€</i>

LES PLATS.....

*Le risotto de riz vénéré au parmigiano reggiano 22 mois,
déclinaison de carottes et courgette rôtis* 16€

*Les Chipirons à la plancha et boudin galabar Montamat,
salade de lentilles au chorizo, mousse boudin noir,
crumble au charbon végétal et pesto de salicornes* 20€

*La queue de lotte rôtie, risotto de riz vénéré au parmigiano
reggiano, jus à l'encre de seiche, vierge de légumes verts
et couteau de Bretagne* 24€

*Le thon rouge de ligne juste snacké, polenta grand roux Basque
crémeuse, sauce tomate au citron confit, salade de pois
chiche au paprika fumé et courgettes rôties* 26€

*Le filet de canette Baserri rôti, carottes fanes glacés,
les jaunes en tagliatelles, et pourpre en pickles, salade de
fregola, crème à la verveine fraîche et jus à l'orange épicé* 22€

*L'Assiette « Tout Cochon » à partager pour deux personnes,
Côte de cochon Okm, Boudin galabar, Xistora, jus ail noir,
pommes grenaille, carottes et courgettes* 56€

LES DESSERTS.....

<i>Le plateau de fromages de nos producteurs (5 au choix)</i>	12€
<i>Le Cheesecake aux fraises de notre région, crémeux avocat, sablé à la pistache et sorbet fraise</i>	9€
<i>Les pêches du Roussillon rôties à la verveine, crémeux et gel citron, mousse kalamansi et pain de Gênes à la noisette</i>	9€
<i>Le Chocolat Guayaquil 64%, sablé Breton, crémeux framboise et chantilly framboise, tuile au gruë de cacao</i>	9€

Nos parfums de glaces et sorbets aux choix :

1 boule 2€50 2 boules 3€50

*Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Fraise, Citron, Café,
Pêche de Vigne, Fromage Blanc, Noix de coco, Marron, Noisette*

LE MENU ENFANT...Jusqu'à 10 ans

<i>Le lomo Montamat et potatoes</i>	8€
<i>Plat en demi-portion</i>	10€
<i>2 boules de glace</i>	3€50
<i>Dessert en demi-portion</i>	5€50