

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 Pâté Basque, toasts et guindillas</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>Les fleurs de betteraves au chèvre frais, guimauve au raifort, vinaigrette à la grenade et betteraves chiogga</i>	<i>13€</i>
<i>La truite des Pyrénées confite dans une huile à la verveine, crémeux courgettes, compotée d'oignons rouges, pistou verveine cacahouète</i>	<i>15€</i>
<i>La Soupe de poissons de roche, rilette de txangurro, pain de mie frotté à l'ail, rouille maison et chips de parmigiano 22 mois</i>	<i>16€</i>
<i>L'œuf parfait, mousse de champignons et cèpes, pleurottes pickles, jus de cochon à l'ail noir et tuile de pain à la papada de Galice</i>	<i>15€</i>
<i>Le mi cuit de foie gras des Landes, chutney de figes, amandes torréfié, pulpe betteraves et cardamome, focaccia snackée</i>	<i>21€</i>

LES PLATS.....

*Patate douce rôtie au four et farcie de pois chiche
au paprika fumé, crème végétale aux agrumes et graines* 17€

*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* 21€

*Le filet de volaille baserri cuit basse température,
le chou fleur en purée caramélisé et rôté aux épices à paella,
jus de volaille au chorizo et crumble à l'estragon et citron* 23€

*L'Espadon de ligne snacké, fenouil confit et croquant,
tapenade d'olives et anchois crémeuse, mousse fenouil et kombava,
friegola sarda en salade au pesto à l'ail des ours* 23€

*La queue de lotte rôtie, déclinaison de butternut,
vierge de gambas marinés à l'huile de sésame,
ketchup de patate douce et civet de gambas au Banyuls* 25€

*La Côte de Veau du Pays Basque cuite basse température
et snackée à la plancha au beurre aillé à partager
pour deux personnes, pommes grenailles aux épices douces,
petits légumes du moment et jus à l'ail noir* 56€

LES DESSERTS.....

Le plateau de fromages de nos producteurs (5 au choix) 12€

*Les figues en compotée et fraîches, mousse miel de bruyères,
tuile aux amandes, ganache cassis et fruits rouges frais 9€*

*La poire rocha pochée, sablé noisette, chantilly au praliné
et praliné crunchy aux noisettes du piémont, gel poire badiane 9€*

L'entremets Coco et Chocolat alunga 41% 9€