

A Partager pour L'Apéritif

Assiette de charcuterie ou Assiette Mixte jambon et Ardi Gasna	
Petite Assiette 9€	Grande planche 15€
Potatoes maison et fromage blanc ail et fines herbes	8€
Le Pâté Maison de chevreuil au Calvados	8€
Couteaux persillade et chorizo	10€
Crevettes Mayonnaise maison	12€
Le plateau de fromages de nos producteurs (5 au choix)	12€

Nos Entrées

Les Huitres n°3 de pleine mer de Normandie Patrick Liron	
Les 6 12€	Les 12 24€
Le houmous de potimarron, salade de pois chiche à l'huile de sésame, potimarron rôti au sirop d'érable et pickles, chips de pain aillé	11€
Les fleurs de betteraves au chèvre frais, guimauve au raifort, vinaigrette à la grenade et betteraves chiogga	13€
L'Espadon de ligne en tataki aux amandes et poivre Sichuan, crémeux brocoli verveine, gel kalamansi, clémentine et tuile aux amandes	14€
La Soupe de poissons de roche, rilette de txangurro, pain de mie frotté à l'ail, rouille maison et chips de parmigiano 22 mois	15€
La Terrine de foie gras des Landes, compotée pomme gingembre, cake aux marrons et miel de châtaigniers toasté	19€

LES PLATS.....

Le Saumon juste rôti au four, bourguignon de champignons de madiran et cèpes au vin rouge, légumes d'antan cuisiné, ketchup de patate douce et pesto ail des ours 23€

- Possibilité sans poisson, plat végétan 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€

Les Saint Jacques de la Manche rôties, purée de panais au beurre noisette, châtaignes caramélisées et jus de carotte à l'orange, une en carpaccio au praliné noisette du Piémont 25€

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

Ballotine de cuisse de lièvre farcie au foie gras des Landes, girolles des bois, purée de panais, châtaignes caramélisées et jus réduit lié au foie de lièvre et ail noir 25€

*L'assiette « Tout Cochon » à partager pour deux personnes
Échine de porc ibérique confite dans sa graisse, boudin galabar, coppa snacké et chips de lard, pommes grenailles aux épices douces et girolles des bois* 54€

LES DESSERTS.....

<i>Le plateau de fromages de nos producteurs (5 au choix)</i>	12€
<i>Les figues en compotée et fraîches, mousse miel de bruyères, tuile aux amandes, ganache cassis et fruits rouges frais</i>	9€
<i>La poire rocha pochée, sablé noisette, chantilly au praliné et praliné crunchy aux noisettes du piémont, gel poire badiane</i>	9€
<i>Le flan au chocolat Guayaquil, mousse passion, tuile au chocolat, sorbet passion et coulis chocolat noir</i>	9€