



NOS MENUS

Entrée Carte / Plat du Jour / Dessert à la Carte 35€

Du Lundi au Vendredi Midi et Soir

Amuse Bouche / Entrée / Plat / Dessert à la Carte 45€

Tous les Jours Midi et Soir

Menu Gourmand : Amuse Bouche / Entrée Carte /

Le Chipiron / Plat et Dessert à la Carte 55€

Tous les Jours Midi et Soir

LES ENTREES 16€

- L'oignon gourmand, jaune d'oeuf fermier et truffe du Périgord, béchamel au vieux parmesan, et mouillette croustillante au beurre demi sel
- Cannelloni de courge butternut, champignons confits, consommé corsé, papada de Galice et crumble de blé noir
- Le séché de bœuf Charolais, polenta grand roux Basque, mousse de chèvre frais, fromage blanc ail noir, vinaigrette au citron confit, paprika fumé et graines de lin
- Escabèche de dorade au kumquat, soupe de poissons, crémeux passion coriandre et mayonnaise au piment d'Espelette et avocat cocktail.

Bon appétit avec nos producteurs et artisans !!!

Ainhua Larre - Maroquinerie

Pierre Oteiza- Charcuterie locale

Alpes Pyrénées Fromager

Gaëc Biok - Polenta et Produits laitiers

Natura Amarrain - Truite



LES PLATS 24€

- Le Chipiron et Saint jacques de Normandie, boudin galabar en deux façons, salade de lentilles au chorizo et cébettes, pesto de salicornes
- La mosaïque de truite et gambas, civet de gambas au miel de bruyères, gnocchi de patate douce au paprika fumé, salsail et chips croustillantes de patate douce
- Le demi magret de canard en trois cuissons aux éclats de poivres, croquettes de pommes de terre aux cèpes et à la moelle de bœuf, choux de Bruxelles laqué aux algues kombu
- Le pressé de cerf et céleri cuit dans son jus, bourguignon de champignons, pressé de pommes de terre, chips de boeuf Charolais séché et jus au cacao Mr Txokola

Bon appétit avec nos producteurs et artisans !!!

Massonde - Viande Herriko

Lau Haizetan - Cochon Duroc

Ferme Darrigade - Cacahouètes et Asperges

Saltus - Safran

Maison Lafitte - Foie gras

Dima - Poissons et Crusatcés

Ladis Olaizola - Fromages et Chevreux

Gurruchaga - Anguille



LES FROMAGES 13€

- Chariot de fromages affinés, expression du terroir à travers des fromagers et producteurs soigneusement sélectionnés
5 au choix sur le plateau
Possibilité de le prendre à la place du dessert

LES DESSERTS 10€

- LeMacaron d'Emilie au chocolat Cameroun 83% et crème au fruit de la passion, coulis choco/passion
- Le délice au citron, crème montée au spéculoos, tuile au citron vert, gel gingembre et granité limoncello
- La poire rocha poché à la vanille de Guadeloupe, mousse praliné noisette, compote de poire et poire acidulé

Bon appétit avec nos producteurs et artisans !!!

Mr Txokola - Chocolat

Benat - Fromages

Larrea - Produits laitiers

Errota - Noisettes

Mr Ceramique - Vaisselle



POUR LES ENFANTS

- LOMO POTATOES 9€
- PLAT DE LA CARTE EN DEMI PORTION 13€
- MENU CARTE EN DEMI PORTION ENTREE/PLAT/DESSERT 25€
- MENU DU JOUR EN DEMI PORTION (Uniquement le midi) 14€
- GLACE DEUX BOULES vanille, chocolat, fromage blanc, caramel, citron, coco, pêche de vigne, café, noisette et fraise 4€50
- DESSERT DE LA CARTE EN DEMI PORTION 6€

NOTRE MENU VEGETARIEN 35€

- Cannelloni de courge butternut, champignons confits, consommé corsé, et crumble de blé noir
- Gnocchi de patate douce, pesto salicornes, salsail, purée de panais et chips croustillantes
- Dessert au choix à la carte