

# La carte

## FORMULES

Entrée + plat + dessert	45€
Menu dégustation en 6 services	60€
Menu enfant et végétarien sur demande	

## A PARTAGER POUR VOTRE APERITIF

Assiette de Jambon Kintoa de Pierre Oteiza	19€
Couteaux de Bretagne persillade et chorizo	13€

## ENTRÉES. 16€

Le foie gras cuit au sel, à l'armagnac et pruneaux, sablé au lard, crémeux myrtille, confiture de pruneaux et crumble aux speck

Les premières asperges des Landes cuites en deux façons, fromage blanc au zaatar, gel concombre, et granola pistache, pavot et sésame

Nouvelle version du chipiron et boudin galabar, comme une terrine, vierge de poivrons et chorizo, pesto de salicornes et tartine au beurre noisette

Les Saint jacques de la Manche rôties en coquille, purée et chips de betteraves, jus vanille café, huile verte à l'ail des ours et vierge de noisettes

## NOS PRODUCTEURS

Ainhoa Larre - Maroquinerie  
Alpes Pyrénées et Benat - Fromager  
Natura Amarrain - Truite  
Ferme Darrigade - Asperges  
Errota - Noisette  
Massonde - Viande Herriko  
Huile - Nouste Ekilili

Pierre Oteiza- Charcuterie locale  
Gaec Biok - Polenta et Produits laitiers  
Ferme Uhartia - Foie gras  
Cochon et produits laitiers - Ferme Larrea  
Mr Céramique - Vaisselle  
Ferme Hirigoingo Borda - Chèvre  
Miel - l'Abeille Etoile

## PLATS. 24€

Filets de sole roulé, vierge iodée aux herbes fraîches, mousseline de brocoli relevée au wasabi, asperges vertes croquantes et fregola sarda parfumée à l'ail des ours

Dans l'esprit d'un ttoro, queue de lotte, gambas, salade de moules à l'huile d'olive, lingot de pommes de terre au safran et petits légumes

La noix de veau Herriko cuite basse température, carottes glacées à la menthe, purée de carottes au beurre noisette, salade de pois chiche et jus corsé au pain d'épices

L'épaule d'agneau du Pays Basque cuite tout doucement, en croûte d'herbes, polenta grand roux basque, duxelle de champignons et oignons confit, salsail et jus d'agneau

L'instant Partagé selon arrivage et inspiration de la cheffe, prix selon le produit du jour. +4€

## FROMAGES.

Chariot de fromages affinés, expression du terroir à travers des fromagers et producteurs soigneusement sélectionnés

Trio de fromages - 8€

Sélection de 5 fromages - 13€

Grande dégustation de 7 fromages - 17€50

## **LES PATISSERIES D'EMILIE. 10€**

Tout chocolat noisette de Saint Pée sur Nivelles, caramel à la fleur de sel, chantilly noisette, crumble et coulis chocolat de Mr Txokola

Chesse cake au chèvre frais de Ladis, citron vert, gel pomme verveine et tuile croustillante au citron

Les fraises de Tarnos et sureau pain de gêne, chantilly et gel fromage blanc

### **Menu Plaisir**

Du lundi au vendredi midi et soir (hors week end fériés)

**ENTRÉE/PLAT/DESSERT 35€**

#### **ENTREE AU CHOIX**

Les premières asperges des Landes cuites en deux façons, fromage blanc au zaatar, gel concombre, et granola pistache, pavot et sésame

Nouvelle version du chipiron et boudin galabar, comme une terrine, vierge de poivrons et chorizo, pesto de salicornes et croutons au beurre noisette

#### **PLAT DU JOUR**

#### **DESSERT AU CHOIX**

Assiette de 3 fromages à choisir sur notre chariot

Le pamplemousse rôti au miel de bruyères, pain de gêne, chantilly et gel fromage blanc

Chesse cake au chèvre frais de Ladis, citron vert, gel pomme verveine et tuile croustillante au citron