

Menu Carte

Entrée / Plat / Dessert

45€

ENTRÉE AU CHOIX

Le chipiron boudin en salade, oeuf de caille, soupe froide de petits pois, oignons pickles et citron confit, crumble au charbon végétal

La Tomate farcie, vierge d'algues et huîtres iodé, crémeux burrata, tartare de tomates fraîches et granola sésame, pistache, noix et pavot

La lotte en escabèche au poivre timut, salade de moules Label rouge et quinoa au vinaigre d'estragon, pesto basilic et ketchup de piquillos au piment d'Espelette

Le foie gras cuit au sel à l'armagnac et pruneaux, sablé aux noisettes de St Pée sur Nivelle et confiture de figues

PLAT AU CHOIX

Le Thon Patudo à la plancha, crémeux de courgettes, fromage blanc au zaatar, crumble aux olives vertes, et tapenade d'anchois et câpres, fregola sarda ail des ours

Le canard de Barcus décliné, le magret rôti, bonbon de cuisses confites, carotte glacée, purée de carottes au beurre noisette, salade de pois chiche et jus corsé au pain d'épices

Le pavé de truite de Baigorry, sauce tomate citronnelle polenta grand roux Basque au paprika, crème de gingembre, badiane et citronnelle, fenouil confit et rôti

La noix de veau Herriko cuite basse température, écrasé de pommes de terre vitelotte, salade d'artichaut à l'estragon et raifort, jus à l'ail noir

L'instant Partagé selon arrivage et inspiration de nos producteurs et de la cheffe +4€

DESSERT AU CHOIX

Les framboises et la noix de coco, pavlova croustillante, mousse framboise, crémeux coco et gel acidulé

Le pain de gènes aux éclats de Pistache, crémeux verveine citron, mousse au miel de Bruyères et glace Pistache

La forêt noire à notre façon, ganache chocolat Sao Tomé, crumble chocolat à la fleur de sel de Salies de Béarn, cerises au Patxaran, gel cerise et piment d'Espelette