

La carte

FORMULES

Entrée/Plat Ou Plat Dessert	38€
Entrée/Plat/Dessert	45€
Deux Entrées/Plat/Dessert	55€
Menu enfant et végétarien sur demande	

A PARTAGER POUR VOTRE APERITIF

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

ENTRÉES.

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

La terrine de boudin galabar et confit d'oignons, oeuf de caille, soupe froide de petits pois, oignons pickles et citron confit, crumble au charbon végétal

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

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

NOS PRODUCTEURS

Ainhoa Larre - Maroquinerie	Pierre Oteiza- Charcuterie locale
Alpes Pyrénées et Benat - Fromager	Gaec Biok - Polenta et Produits laitiers
Natura Amarrain - Truite	Ferme Uhartia - Foie gras
Ferme Darrigade - Asperges	Cochon et produits laitiers - Ferme Larrea
Errota - Noisette	Mr Céramique - Vaisselle
Massonde - Viande Herriko	Ferme Hirigoingo Borda - Chèvre
Huile - Noustek Ekilili	Miel - l'Abeille Etoile

PLATS.

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

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

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

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€

FROMAGES.

Plateau de fromages affinés par Benat

Trio de fromages - 8€50

Sélection de 5 fromages - 13€50

Grande dégustation de 7 fromages - 17€50

LES PATISSERIES D'EMILIE.

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

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

Les framboises et la noix de coco, macaron croustillant mousse framboise, blanc manger coco et gel acidulé