La carte

FORMULES

Entrée et Plat à la Carte	40€
Plat et Dessert à la Carte	38€
Entrée, Plat et Dessert à la Carte	46€
Deux Entrées, Plat et Dessert à la Carte	58€

Menu enfant et végétarien sur demande

ENTRÉES.

Le dôme de foie gras et confit de canard à l'armagnac
Granola pistache, sésame et pavot, confiture de figues

Les Saint Jacques de la Manche rôties, riostto de sarrasin, crémeux de châtaignes, huile de persil et gel raifort

Les Ravioles de cèpes à l'ail et aux herbes, velouté de topinambour, émulsion à la noisette de St Pée sur Nivelle, jus de veau au lard et voile de lard d' Aoste

La pêche du jour en escabèche, poireaux en différentes façons, condiment citron et tartare d'huitres grenade et algues wakamé , oignons rouges pickles

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.

La queue de lotte rôtie, vierge de thon rouge de ligne fumé et petits légumes, rutabaga confit et en purée à l'aneth, sauce tomate au parika fumé, pesto à l'aneth

Le pavé de truite de Baigorry, crème de choux fleur et en pickles, duchesse de pommes de terre à l'encre de seiche, coques marinières et jus à l'orange

Le paleron de veau Okm façon rossini au foie de veau, purée et chips de panais, sauce au cidre Basque, compote de pommes au poivre at granny smith

Le suprême de volaille Baserri aux champignons eryingi laqué au soja, potimarron décliné et jus au miel de Bruyères d'Ascain

L'Incontournable lièvre à la royale, légumes du moment et jus réduit + 6€

FROMAGES.

Plateau de fromages affinés

- Trio de fromages - 9€
- Sélection de 5 fromages - 14€
- Grande dégusation de 7 fromages - 18€

LES PATISSERIES D'EMILIE.

La poire rocha pochée au Goxaderi, chantilly sarrasin, ganache chocolat Sao Tomé, crumble à la fleur de sel et praliné cacahuète de Soustons

La Clémentine Corse crémeuse et fraîches, blanc manger pistache et chantilly menthe

Le macaron à la mangue décliné en plusieurs façon chatilly vanille de Guadeloupe et fruits de la passion