



Entrées :

Le thon blanc de Ligne de Fontarrabie et les tomates de Verlus en deux services 1er service : Tataki de thon et tomates fraîches et confites, rafraichis d'une eau de tomate à la tagète, sorbet d'un gaspacho vert 2ème service : Thon blanc façon charcutière, hure de thon et séché comme un jambon	22 €
Bouchées de tartare de bœuf aux salicornes, fumé minute aux sarments de vigne, Asperges blanches grillées, crémeux d'asperges et anguille fumée, émulsion à l'huile d'amandon de prune	26€
Foie gras de canard Mi-cuit dans de l'Hypocras en gelée de rhubarbe et sureau Chutney de fraises et rhubarbe au vinaigre de fleur de sureau, rhubarbe glacée, pain feuilleté	27 €

Plats :

Le poisson de la criée servi dans l'esprit d'un ttoro Moules et langoustines en fine quenelle au safran, fenouil cru et cuit, rouille	31 €
Longe de thon rouge de ligne grillée, petits pois et crevettes à la française Crémeux petit pois, oignon nouveau, beurre monté au vin jaune, algues et salicornes	35 €
Pièce de veau « Herriko » autour d'une garniture Choisy, Pressé de pommes de terre et langue de veau, laitue braisée, osso bucco, jus de veau	34€
Filet d'agneau de Lait des Pyrénées farcie au vert, ris laqué au jus de carottes et citron confit Carotte bio en purée et légèrement glacée, semoule mhamsa au jus	36 €

Fromage

D'un bout à l'autre des Pyrénées Le Chariot des fromages affinés par notre Maitre Artisan fromager Frédéric Minvielle	17 €
---	-------------

Desserts :

Raviole d'ananas, Crème légère aux fruits de la passion, soupe d'ananas au citron vert, sorbet pina colada	16 €
Dans un croustillant au sucre Muscovado, riz au lait à la vanille de l'île Maurice Les framboises du Tursan fraîches et en mousse légère, sorbet framboise.	16 €
Fraises du pays dans un croustillant à l'orge, crémeux d'orge torréfié Mousse de fleur de sureau, géranium rosat et sorbet fraise	16 €
Sphère crémeuse de myrtilles de Bournos et de fromage blanc de chèvre parfumé à l'hibiscus Comme un cheesecake, sorbet marbré myrtilles et fromage blanc	15 €

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET DANS DE RARES CAS D'UNION EUROPEENNE