



Entrées :

- Thon blanc de ligne de Saint-Jean de Luz en deux façons, la longe à la flamme, le ventre comme une Hure**
Déclinaisons de tomates de chez Bastellica, sorbet tomate et pastèque au vieux Balsamique 21 €
- Foie gras de Canard des Landes parfumé à la vieille Prune et mi-cuit à la braise** 25 €
Gelée de Canard au Patxaran, pâte de pruneau et ail noir, prunes aigres douces
- Langoustine préparées comme un petit déjeuner** 25€
Pain feuilleté, beurre, yaourt, œuf coque et thé fumé

Plats :

- Poisson de la criée au beurre de marjolaine, fleur de Courgettes farcie de Fregola Sarda aux bulots** 29 €
Tomate séchée et fenouil au safran, jus d'arêtes et sauce « Bagna Cauda »
- Morue de Guipúzcoa confite à l'huile de persil** 31 €
Le haricot maïs du Béarn en brandade minute et en gaspacho, jaune d'œuf confit, condiment Piquillos
- Cochon de lait de la tête au pied, compotée estivale d'aubergines cuites à la braise** 31€
Salade de haricots palette et shiitake aux amandes, romesco et jus à la muscade
- Ris de Veau laqué au jus d'oignons doux, ragout de petit pois, coquillages et crevettes** 39 €
Soubise au jus de coquillage et purée de petit pois à la mélisse

Fromage

- D'un bout à l'autre des Pyrénées**
Le Chariot des fromages affinés par notre Maître Artisan fromager Frédéric Minvielle 16 €

Desserts :

- Raviole d'ananas,** 12 €
Crème légère aux fruits de la passion, soupe d'ananas au citron vert, sorbet pina colada
- Sphère croquante au chocolat et cacahuètes de Soustons,** 13 €
Mousse tiède au chocolat au chocolat caraïbe, streusel et sorbet au cacao amer
- Billes de parfait glacé de pamplemousses d'Eugénie Les Bains,** 14 €
Crème au romarin, pamplemousse frais et confit, sorbet pamplemousse au campari
- La pêche Roussanne de Monein pochée aux baies de sureau** 13€
Pain de Gênes aux dragées, crème à la reine des prés, sorbet pêche de vigne

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE