



Entrées :

Thon blanc de ligne de Saint Jean de Luz cuisiné de façon charcutière, Déclinaison de tomates anciennes de la famille Bastelica, sorbet d'un gaspacho vert	22 €
Langoustines préparées comme un petit déjeuner Pain feuilleté, beurre, yaourt et œuf coque, thé fumé	28€
Foie gras de Canard des Landes mi-cuit « boucané » et gelée de piment béarnais Chutney de mangue et piquillos, brioche toastée	26 €

Plats :

Truite des Pyrénées juste saisie sur la peau et dans une fleur de courgette soufflée Ajo blanco , courgette grillée sabayon à l'amande grillée	31 €
Longe de Thon rouge grillée et posée sur une tranche de Hure croustillante Barigoule d'artichaut et champignons légèrement tomatée, gribiche tiède relevée de coquillages	35 €
Pigeonneau de la Ferme au Grit laqué au jus d'oignons doux, cuisse confite et abats en croquette Légumes printaniers dans un consommé de pigeon au thé fumé	41 €
Longe de veau « Herriko » rôtie, Paccheri farci de blanquette de veau et ris aux champignons Crèmeux de carottes et carotte glacée, émulsion de vieille mimolette, truffe d'été	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	14 €
Sphère croquante au chocolat et cacahuètes de Soustons, Mousse tiède au chocolat caraïbe, streusel et sorbet au cacao amer	14 €
Sphère au chocolat blanc, confit de yuzu d'Eugénie Les Bains, crèmeux au thé vert matcha. Sorbet au citron de Bahus Soubiran	14 €
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 marbré framboise et fromage blanc	13 €

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