

Garde-manger 25 euros

La Langoustine

Betterave bicolore / Confit d'orange / tofu fumé

Le Foie Gras de Canard des Landes

Fraise / Roquette/ Pignons de pin

Œuf de la Ferme Etchelecu

Foie chaud / Ail / Ecume persil

Les Asperges Blanches de Navarre

Estragon / Mamia /Salicornes

Mer 35 euros

Le Rouget de Hondarabia

Polenta citron olive / Fleur de courgette farcie / condiment tomate ancienne

Le Barbue Vapeur

Petits pois / Carotte / Bisque vanillée

Végétal 30 euros

Caviar d'Aubergine / Petits légumes étuvés / Crème aux herbes

Terre 35 euros

Le Filet de Veau

Cresson / Petits légumes étuvés / Crème aux herbes

Le Cochon

Purée de courgettes / Gnocchi à l'estragon / fèves / anguille fumée

Fromagerie 15 euros

Sélection de fromages

Affinés par Mille et un Fromages

Gourmandise 15 euros

Le Soufflé

Griotte / Patxaran / Glace fromage blanc

Le Cheesecake

Framboise, poivron / Miel / Thym cédrat

Le Chocolat

Praliné amandes / Noisette / Citron

Flavien Cambour, chef pâtissier

Le pain servi est réalisé chaque jour par notre équipe de pâtisserie.