

Les Entrées 9 €

Foie gras de canard,
Chutney de fruits et pain mendiant. + 4€

Mesclun de salade, truite fumée,
Sauce au yaourt.

Velouté de petits pois,
Burrata et jambon Ibérique.

Œuf de ferme coulant,
Chorizo et sauce Basquaise.

Les Plats 17 €

Merlu de Saint Jean de Luz,
Sauce vin blanc et légumes du marché.

Poisson, selon l'arrivage de la criée,
Asperges vertes, sauce au citron et huile d'olive.

Pluma de cochon,
Fregola Sarda, tomates, Parmesan et roquette.

Bœuf de Galice,
Pommes grenailles et sauce à l'échalote. +6€

Le Fromage 8 €

Brebis des Pyrénées,
Confiture du chef aux cerises noires d'Itxassou.

Les Gourmandises 7 €

Le mojito,
Gel au citron, granité au rhum et sorbet menthe.

Tarte aux mirabelles,
Confites et fraîches

Le Baba aux agrumes,
Chantilly au citron vert.

La glace au chocolat,
Caramel à la fleur de sel et croustillant au sésame.

Café, thé ou infusion 3 €