

Las Entradas

El foie gras de pato de Souprosse caramelizado,
Maracuyá, chutney de mango y jengibre, hoja de cacao.
34 €

El huevo de la granja Oiloxoko, salsa suprema,
Brioche trufado, alcachofa y Jamón Bellota.
32 €

Las vieiras marinadas, salsa trufada, chalote y avellana,
Rábano en lonchas y remolacha en pickles.
35 €

Ravioli de Txangurro, jamón de vaca,
Espuma de Ossau Iraty e yema secada.
30 €

La cigala,
Asada, en tempura, al vapor y en tártaro con un sorbete yuzu.
42 €

El Mar

El pescado "de la criée" cocido al vapor, Vienesas de alga al limón,
Verduras de invierno, crema ligera al Noilly Prat.
37 €

El filete de lubina, puré de patata, salsa de conchas,
Navaja, limón verde y picatoste a la mantequilla.
42 €

El bogavante Bretón asado, salsa al Armañac,
Gnocchi al butternut, remolacha, las pinzas guisadas con curry rojo.
54 €

La Tierra

El pecho de cerdo de Eric Ospital y patas doradas, salsa barbecue,
Verduras y ajo negro.
37 €

Mollejas de ternera asadas, zumo de trufa y café,
Escarolas braseadas al Comté.
52 €

El ciervo asado, salsa Grand Veneur,
Nuez, crema de apio y arándano
42 €

Los Postres

Profiteroles con brillo de oro: Choux de almendras, helado de vainilla Bourbon,
Caramelo saltado, chocolate derretido de «Manjari».
15 €

El chocolate: Amargo y con leche, turrón al cacao,
Helada al caramelo de mantequilla salada.
15 €

La Perla: Esfera de clementina, mermelada de vainilla,
Galleta y sorbete clementina.
16 €

La Pera: Cruda y cocida, nido de abejas, espuma de miel,
Pacana y helada de almendra.
15 €

El Soufflé: Soufflé al Gran Marnier,
Frescuras cítricas, menta y sorbete de naranja.
16 €

Los Quesos

Carrito de quesos frescos y refinados,
Seleccionado por la casa con el Señor Minvielle, Fromages et Compagnie.
15 €

Café, Dulces y Chocolate 4 €