À PARTAGER

Huîtres Impératrice de Jöel Dupuch, citron et échalotes aigre douce
Par 6.....21 Par 12.....42
Samossas de canard à l'orange & tagète.....14
Pizetta au maïs & chorizo.....14
Croquettes au jambon.....16
Assiette de jambon Noir de Bigorre « 24 mois », pain frotté à l'ail noir (80g).....26

ENTRÉES

Burrata de Bilbao & concombre « comme un tzatziki »....18
Asperges blanches des Landes aux cacahuètes de Soustons.....22
Langoustines croustillantes - marjolaine, légumes « aïolive » de Navarre....24
Gravlax de truite, chou - fleur fumé, vinaigrette pamplemousse....19
L'œuf poché, émulsion de champignons bruns à la sauge.....18

PLATS

Plat du Jour.....20
le midi - du lundi au vendredi
Déjeuner du jour.....27
Plat et dessert du jour - thé ou café
le midi - du lundi au vendredi
Truite aux bourgeons de sapin des Pyrénées, risotto « al salto »....27
Poisson du moment, poireaux gratinés au brebis, jus romarin.....32
Crevettes sauvages au gingembre, chou blanc aux agrumes....29
Côte de cochon pour 2, jus de cochon « noisette », gratin dauphinois à l'ail noir.....33/pers
Tartare de veau parfumé au foin, copeaux de pommes de terre.....26
Ris de veau croustillant, carottes rôties & jus à la sarriette.....32
Penne au fromage de brebis, sauce verte & magret de canard séché.....24

DESSERTS

Notre sélection de fromages affinés par Frédéric Minvielle.....16
Crème glacée & granola à la pistache, concombre vanillé, granité pomelos.....14
Sablé aux fraises & pimprenelle, crème légère yaourt.....14
Soufflé au chocolat « Grand cru Guanaja » (à la commande, 20 minutes d'attente).....18
Pannacotta agastache et rhubarbe en croûte de sucre.....12
Le Chocolat Itakuja à la passion, croustillant riz soufflé.....14

Crèmes glacées et sorbets de la maison Dezamy.....3/boule
Parfums : vanille, chocolat au lait, café, caramel, yaourt, fraise, citron, exotique, cerise, parfum du moment

POUR LES PETITS GOURMANDS.....17

Jusqu'à 12 ans

Lomo de cochon rôti, frites maison ou Poisson du jour, frites maison
Mousse chocolat au lait, crumble ou Glace vanille, barbe à papa fraise

- Pain de notre artisan boulanger « Arnaud Fernandez », à Biarritz -
- Toutes nos viandes sont d'origine française -
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA DIRECTION N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES