



<b>TAPAS - PINTXOS ( l'assiette)</b>	16€
Croque basque, jambon blanc ibaïama, tome Arrokoaia - poireaux	16€
Croquette de morue persillée, crème de maïs, sauce à l'encre	16€
Sushi de truite fumée, sauce anchois & piment d'Espelette	16€
Assiette de jambon primeur d'exception de Patrick Duler (50 g)	20€
Assiette de Charcuterie d'exception de Patrick Duler ( 140 g)	34€
<b>HORS - D'OEUVRE</b>	21€
Le taboulé du vigneron, poulpe, mousse pois chiche et cuidités	
Légumes à la pêche, crème glacée burrata, balsamique blanc	
Nage d'huîtres Krystale, concombre à la cardamome noire	
<b>METS</b>	32€
Poisson du moment au cidre Bordatto, pomme noisette-noisette basque	
Thon rouge au feu de bois, béarnaise Irouléguy, taloa de courgette violon	
Pintade de Pierre Duplantier, maïs Arto Gorria et tomate en persialgue	
Cochon Ibaïama confit, mousseline d'aubergine pistachée & jus citron confit	
<b>CORSÉ</b>	14€
Sélection de Fromages affinés par Beñat (Saint-Jean-de-Luz)	
Notre gâteau basque salé au fromage de brebis fermier	
<b>DOUCEURS</b>	14€
Le Souston - Saint-Pée, cacahuète et glace caramel au beurre salé	
Vacherin aux fraises, jus d'herbes, sorbet piquillos	
Savarin melon - Maydie, crème au poivre verveine	
Glaces et sorbets du moment de Thierry Bamas • la boule	4€
Caramel au beurre salé, vanille, sorbet chocolat équateur, mangue-orange, framboise	

**cb**  
Cédric Béchade cuisinier & aubergiste

Ici, le chef, c'est la nature!  
100% Producteurs

