



| | |
|---|-----|
| TAPAS - PINTXOS (l'assiette) | 16€ |
| Croque basque, jambon blanc ibaïama, tome Arrokiatia - 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€ |
| HORS - D'OEUVRE | 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 | |
| METS | 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 | |
| CORSÉ | 14€ |
| Sélection de Fromages affinés par Beñat (Saint-Jean-de-Luz) | |
| Notre gâteau basque salé au fromage de brebis fermier | |
| DOUCEURS | 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

