



## TAPAS - PINTXOS ( l'assiette)

Croque basque, jambon blanc ibaïama, tome Arrokoaia - poireaux	16€
Croquette de morue persillée, crème de maïs curcuma	16€
Sushi de truite fumée, sauce anchois & piment d'Espelette	16€
Le taboulé du vigneron, poulpe, mousse pois chiche et cuidités	10€
L'oeuf mimosa au poivre verveine, anguille fumée - livèche	9€
Nage d'huîtres Krystale, concombre à la cardamome noire	11€
Assiette de Charcuterie d'exception de Patrick Duler ( 140 g)	34€

## METS

32€

Poisson du moment au cidre Bordatto, pommes noisettes-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 sorbet chocolat Equateur  
 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

