



TAPAS - PINTXOS (l'assiette)

Croque basque, jambon blanc ibaïama, tome Arrokoaia - poireaux	16 €
Croquettes de chou fleur, tarama d'oeuf de truite au poivre verveine	16 €
Le foie gras de canard au sapin des pyrénées, brocolis, pain sarrasin	16 €
Assiette de Charcuterie d'exception de Patrick Duler (140 g)	34 €
Le taboulé du vigneron, poulpe, mousse pois chiche et cuidités	10 €
L'oeuf mimosa, crémeux d'oeuf, anguille fumée - livèche	12 €
Le tataki de thon mariné , piquillos aigre doux framboise	12 €

METS

32 €

Les kokotxas de merlu à l'élixir de cidre & herbes, endive - nori
 Chipiron à la plancha , mousse à l'encre, topinambour & jus au citron confit
 Pintade de Pierre Duplantier, maïs Arto Gorria et tomate en persialgue
 Pièce de Boeuf Herriko rôtie, poireaux & jus croquant, mousseline acidulée

CORSÉ

14 €

Sélection de Fromages affinés par Beñat (Saint-Jean-de-Luz)
 Notre gâteau basque salé au fromage de brebis fermier

DOUCEURS

14 €

Le Soustons - Saint-Pée, cacahuète et sorbet mangue - orange
 Souvenir d'enfance : tulipe de châtaigne basque - églantier - Néfle
 Tout en cabosse, mousse et crémeux chocolat Millot, sorbet jus de cacao

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

