

A partager

**Assiette de Charcuterie d'exception de Patrick Duler (60 g)**

**16 €**

**Laissez vous guider, découvrez notre cuisine à la campagne, tapas - pintxos, à croquer, à partager...**

**4 étapes  
Accord mets & 3 verres de vins**


**74 €  
38 €**

**6 étapes  
Accord mets & 4 verres de vins**

**88 €  
46 €**



Circuit court  
100% producteurs  
depuis 2007



**CUISINE À LA CAMPAGNE**

Auberge basque contemporaine  
Marion & Cédric Béchade

*Du mardi au samedi midi*

**A CROQUER 12 €**

Croque basque, brebis & lbaïama  
Croquettes de truite fumée  
Sushi de courgette, pousse de fenouil

**TAPAS - PINTXOS 15 €**

Le foie gras de canard au sapin des Pyrénées  
Les artichauts à l'anchois, roquette & marjolaine  
L'oeuf mimosa, crémeux d'oeuf, anguille fumée - livèche

**METS DÉGUSTATION 20 €**

Les kokotxas de merlu au jus d'herbes printanières, asperges blanches  
Pièce de Boeuf Herriko rôtie, jeunes poireaux sortis du caféier et de l'olivier

**CORSÉ 10 €**

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

**DOUCEURS TAPAS 9 €**

Le gâteau au sarrasin, galet épicé  
Pain au lait de brebis, miel  
Tout en cabosse, sorbet jus de cacao



Circuit court  
100% producteurs  
depuis 2007