



• **DÉGUSTER, PARTAGER, DÉCOUVRIR, CHOISIR EN TOUTE LIBERTÉ ! (choix à la carte)**

AU DEJEUNER, DIMANCHE ET LUNDI AU DÎNER

POUR COMMENCER LA FÊTE (APÉRITIF)

Croque basque, jambon blanc ibaïama, tome Arrokiaia	14 €
Croquette «comme un pâté croute», cochon - jambon & canard - foie gras	16 €
Houmous à la cacahuète de Soustons, ail des ours	11 €
Assiette de charcuterie Maison Montauzer (80 g)	24 €

LA MER (ENTRÉES)

Thon blanc à l'olive emperlé, sorbet tomate confite, consommé au pain	19 €
Carpaccio de poisson blanc, tomate verte & sorbet piquillos	20 €
Gaspacho de concombre à la cardamome, breuil & vinaigrette perlée	18 €
Le merlu de ligne confit, purée d'aubergine - sauce vierge à l'hysope	24 €

LA TERRE (PLATS)

Tartare de veau fumé au foin, copeaux de pomme de terre	22 €
Cappuccino de champignons de Madiran, mousse sous-bois	22 €
L'Oeuf poché & mariné, tuile maïs Arto Gorria, légumes du moment	18 €
Poitrine de cochon Ibaïama confite, condiment pack choï	24 €
Le paleron de boeuf herriko fumé & rôti, échalotes grillées - manzanilla	26 €

LE VÉGÉTAL (ACCOMPAGNEMENTS)

Courgettes au thym exotique, crumble à l'ail noir	14 €
Tomate à la navarraise gratinée aux herbes, chorizo & piquillos	12 €
Pommes noisettes - noisettes	12 €
Les carottes des Landes au sarasin & jus de boeuf Herriko	14 €

LA FERME (FROMAGES)

Dégustation de fromage d'exception de saison	14 €
Notre gâteau basque salé au fromage de brebis fermier depuis 2010	14 €

LES GOURMANDISES INDISPENSABLES AU PLAISIR (DESSERTS)

Le chocolat mentholé, stracciatella au poivre sichuan vert	14 €
Les figues rôties et compotées, sorbet estragon, fines arlettes	14 €
Tarte sablée à la rhubarbe, nuage à la reine des prés	12 €
La poire légèrement épicée, gelée à l'hydromel	12 €
Mini-magnum au touron & chocolat noir	10 €





MENU DÉGUSTATION «TAPAS» 74 €
(Pour l'ensemble de la table)

Carpaccio de poisson

Gaspacho de concombre à la cardamome, breuil

-

Cappucino de champignons de Madiran

Tartare de veau fumé au foin

-

Paleron de boeuf Herriko

Courgettes au thym exotique, crumble à l'ail noir

-

Notre Gâteau basque salé au fromage de brebis

-

Les figues rôties, sorbet estragon, arlettes.
La poire légèrement épicée, gelée à l'hydromel