



• 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 elpemtré, sorbet tomate confite, consommé de pain	21 €
Carpaccio de poisson blanc, tomate noire & 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 navarroise 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 €
Le kiwi mariné, crème glacé séséame noir, fines arlettes	14 €
Le riz au lait «Bomba de Navarre», granité saké, riz soufflé	12 €
La poire légèrement épicée, gelée à l'hydromel	12 €
Mini-magnum au touron & chocolat noir	10 €





MENU DÉGUSTATION «TAPAS» 78 €
(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 - thym exotique, crumble ail noir

-

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