



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

PLATS FROIDS VERT - PLATS CHAUDS ROUGE

DU MARDI AU SAMEDI - BRUNCH DIMANCHE

POUR COMMENCER LA FÊTE (APÉRITIF)

Croque basque, jambon blanc ibaïama, tome de brebis	14 €
Croquette «comme un pâté croute», cochon - jambon & canard - foie gras	16 €
Tarama de potimaron & oeuf de truite, chips de pain	11 €
Assiette de charcuterie Maison Montauzer (80 g)	24 €

LA MER (ENTRÉES)

Gravlax de truite aux piments, chou fermenté, glace César	21 €
Ttoro « soupe de poisson », aioli à l'encre de seiche	20 €
Poireaux au pin maritime, mimosa au curcuma - laitue de mer	18 €
Chipiron croustillant , crème de riz à l'encre , condiment haricot de mer	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 €
Garbure de joue de cochon Ibaïama, moelle de jambon	24 €
Le paleron de boeuf Herriko fumé & rôti, échalotes grillées - manzanilla	26 €

LE VÉGÉTAL (ACCOMPAGNEMENTS)

Chou pack choï sauté, cacahuètes de Soustons - ail noir - gingembre	14 €
Piquillos farcis, pomme de terre - poireaux, fleurs de câpres	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 Sioka à la fève de tonka, balsamique rosso	14 €
Le kiwi mariné, crème glacée sésame noir, fines arlettes	14 €
Le riz au lait «Bomba de Navarre», granité saké, riz soufflé	12 €
Les agrumes en vacherin, thé rouge et feuilles d'agrumes	12 €
Mini-magnum au tounon & chocolat noir	10 €



LE CAFÉ BASQUE



SUGGESTIONS

8 €

10 €



MENU DÉGUSTATION «TAPAS» 78 €
(Pour l'ensemble de la table)

Gravlax de truite, chou fermenté, glace César
Poireaux au pin maritime, mimosa au curcuma

-

Cappucino de champignons de Madiran
Tartare de veau fumé au foin

-

Paleron de boeuf Herriko
Les carottes des Landes au sarasin & jus de
boeuf

Le kiwi mariné, crème glacée sésame noir
Les agrumes en vacherin, thé rouge