



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

PLATS FROIDS VERT - PLATS CHAUDS ROUGE

AU DEJEUNER DU MARDI AU DIMANCHE

POUR COMMENCER LA FÊTE (APÉRITIF)

Foie gras de canard confit, kumquat - orge torréfié d'itxassou	18 €
Croquettes «comme un pâté crouste», cochon - jambon & canard - foie gras	18 €
Assiette de charcuterie Maison Montauzer (80 g)	24 €

LA MER (ENTRÉES)

Tzatziki de concombre au breuil d'estive - haricot de mer	21 €
Houmous de sardine à la cacahuète de Souston, chips de pain	20 €
Tataki de thon blanc mariné, jus de carotte à la tagète	24 €
Le maigre de ligne cuit au naturel, sauce vierge au géranium rosat	26 €

LA TERRE (PLATS)

Tartare de veau fumé au foin, copeaux de pomme de terre	26 €
Cappuccino de champignons de Madiran, mousse sous-bois	22 €
L'Oeuf poché à la basquaise, piperade & jambon Ibaïama	22 €
L'Araignée de cochon Ibaïama marinée au romarin, jus acidulé de cacao	26 €

LE VÉGÉTAL (ACCOMPAGNEMENTS)

Courgettes au pesto de thym exotique & amandes	12 €
Piquillos farcis, pomme de terre - poireaux, fleurs de câpres	14 €
Pommes noisettes - noisettes	14 €
Les carottes des Landes au sarasin & jus de boeuf Herriko	12 €

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	16 €
Carpaccio de pêche au breuil d'estive, sorbet herbacé	15 €
Parfait à la framboises au parfum de rose, croustillant au poivre Sarawak	16 €
Vacherin à l'abricot, propolis & sorbet verveine du jardin	14 €
Mini-magnum au tounon & chocolat noir	10 €





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

- Tzatziki de concombre au breuil d'estive
- Tataki de thon blanc carottes & tagète
- Cappucino de champignons de Madiran
- Tartare de veau fumé au foin
-
- L'agneau confit de notre berger
Jean Bernard Maïtia ,
sauce au lait des prés
- Courgettes au pesto de thym exotique
- Carpaccio de pêche au breuil, sorbet herbacé
- Vacherin à l'abricot , propolis & sorbet verveine