

## Cuisine à la campagne

**Tapas - Pintxos** \_\_\_\_\_ 14 €

*Croque basque, jambon blanc ibaïama, tome arrokiaia - poireaux*

*Croquette de morue persillée, crème maïs, sauce à l'encre*

*Sushi de truite fumée, sauce anchois & confiture piment d'Espelette*

*Assiette de Charcuterie d'exception de Patrick Duler (140 g)* 34 €

**Hors d'oeuvre** \_\_\_\_\_ 19 €

*Le taboulé du vigneron, poulpe, mousse pois chiche et cuitités*

*Légumes à la pêche, crème glacée burrata, balsamique blanc*

*Nage d'huîtres Krystale, concombre à la cardamome noire*

**Mets** \_\_\_\_\_ 28 €

*Poisson du moment au cidre Bordatto, pomme noisette basque*

*Thon rouge au feu de bois, béarnaise yoko, taloa de courgette violon*

*Canette d'antan confite à l'ail noir, chapelure d'herbes aromatiques*

*Cochon Ibaïama confit, mousseline d'aubergine pistachée & jus citron confit*

**Corsé** \_\_\_\_\_ 14 €

*Sélection de Fromages affinés par Beñat (Saint-Jean-de-Luz)*

*Notre gâteau basque salé au fromage de brebis fermier*

**Douceurs** \_\_\_\_\_ 12 €

*Le Soustons - Saint -Pée, cacahuète et glace caramel au beurre salé*

*Pavlova à la fraise, pesto d'herbes, sorbet piquillos*

*Gâteau de crêpes au praliné, sorbet chocolat équateur*

*Glaces et sorbets du moment de Thierry Bamas (la boule).....3,5 €*

*Caramel au beurre salé, vanille, Sorbet chocolat équateur, mangue - orange, framboise*



**cédric béchade**

CUISINIER AUBERGISTE



**Gault & Millau**