

Entrées

- ♦ Asperges blanches des Landes au Jambon de Bayonne
Ecume de Parmesan 9
- ♦ Tartare de Truite de Banka et son feuilletage, Ecume de
Citron - Basilic 9
- ♦ Œuf poché et son Jambon Iberico , Emulsion de Foie Gras 9
- ♦ Croustillant de Pied de Cochon et sa confiture d'Oignons,
Glace à la Moutarde à l'ancienne 9,5
- ♦ Terrine de Foie Gras Maison et son petit Pain au piment d'Espelette,
Gelée de Pommes Granny 13

Plats

- ♦ Tournedos de Lotte rôtie à la ventrèche fumée,
Embeurrée de Choux confit et son jus réduit 19
- ♦ Mille-feuille de Thon et Foie gras de canard poêlés,
Mousseline de Patate Douce 22
- ♦ Trilogie de Cochon Basque, Fondue de Panais à la fève de Tonka 18
- ♦ Croustillant d'Agneau au caviar d'Aubergines sur une croute de
Roquette, Polenta crémeuse au jus de betteraves caramélisées 20

Fromage du moment 5

Desserts Maison

- ♦ Coulant chocolat grand cru Guanaja et sa crème légère
Vanille bourbon (à commander en début de repas) 7,5
- ♦ Tarte Citron meringuée déstructurée du Chef 7,5
- ♦ Baba au Rhum Chantilly de Jean-Paul Heynard 7,5
- ♦ Poire pochée caramélisée et son Macaron au Chocolat Maison 8

Formule enfant (-10 ans) : 1 Plat + 1 boule de glace 8€

Prix Nets exprimés en Euros / Service Compris