

Entrées

Foie gras mi cuit à l'abricot	15 €
Salade Basque <i>Ossau-Iraty, figues fraîches et rôties, magret séché, tomates, croutons, pignons, noix de cajou</i>	13 €/17 €
Déclinaison de tomates <i>fraîches, confites, séchées, marinées, en gelée, en compotée, sur une tarte sablée, graines de courge, glace moutarde à l'ancienne</i>	13 €
Cassolette d'escargots à la Bordelaise	13 € *
Soupe de melon <i>burrata, coppa, huile de roquette</i>	11 € *
Camembert rôti <i>au sirop d'érable et thym frais</i>	11 €

Plats

Burger du moment <i>bœuf de Bazas haché minute, Compotée d'oignons rouges, tomates, Cantal AOP, ventriche de porc noir de Bigorre</i>	18 €
Cuisse de Canard confite au miel et 4 épices <i>Pommes de terre grenailles confites à la graisse de canard, petits légumes</i>	17 € *
Gambas flambées au cognac <i>risotto aux légumes</i>	21 €
Tartare à la Libanaise <i>200 grs bœuf de Bazas haché minute</i> <i>Pois chiche, citron confit, persil, oignons rouges, houmous, huile d'olive</i>	18 €
Dos de cabillaud sauce vierge <i>Ecrasé de pommes de terre à l'huile de noisette</i>	18 € *
Médailon de cochon Ibérique Bellota <i>Pommes de terre grenailles confites à la graisse de canard, petits légumes</i>	21 €
Entrecôte grillée <i>350grs sauce vigneronne, frites et petits légumes</i>	23 €

Desserts

Comté 18 mois, AOP fermier au lait cru <i>Beurre maison au piment d'Espelette - compotée d'abricots au cumin</i>	7 €
Assiette de glaces / sorbets artisanaux <i>3 parfums au choix</i>	7 € *
Tartelette citron basilic <i>sorbet artisanal limoncello</i>	8 €
Crème brûlée à la pistache <i>glace artisanale pistache</i>	7 € *
Fondant au chocolat cœur fruits rouges <i>sorbet artisanal coco</i>	8 €
Charlotte aux cassis	8 €

Aucun changement ne sera possible dans la formule découverte