

Les Entrées à partager

Palette de Charcuteries artisanales « La Maison Du Jambon De Bayonne » (porc séché et tranches de saucisson au piment d'Espelette, jambon de Bayonne et chorizo)	14,50€
Assiette de chistora et poivrons grillés au piment d'Espelette	8€
Assiette de couteaux, vinaigrette de chorizo et citrons confits	8€
Cassolette de moules à la plancha	9€

Les Entrées

Escalope de foie frais poêlé et sa brioche perdue aux cèpes	14€
Œuf parfait, émulsion d'une persillade et tuile dentelle de pain grillé	8€
Salade de Gambas façon thaï, cacahuètes et légumes croquants	8€
St Jacques juste saisies, pommes Granny Smith et cèleri en rémoulade	9€

Les Plats

Jarret de cochon caramélisé au four	16€
Poitrine de veau confite à la sauge	17€
Médaillon de filet de bœuf, sauce au Porto	19€
Pavé de cabillaud rôti au four, jus tranché	16€
Filet de Dorade Royale grillé à la plancha	17€
Filet de turbot cuit meunière	18€

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille et Shiitakes
Tous nos poissons sont accompagnés d'un ragoût de choux raves et radis roses

Les Desserts

Viennoise crème citron, *glace artisanale tarte citron, chantilly mascarpone	7€
Parfait glacé fruits rouges, dacquoise pistache et éclats de framboises	8€
Entremet chocolat-caramel, * glace artisanale choco-noisette	7€
Café gourmand du jour au gré de notre imagination	8€
	9€

Sans oublier les amateurs de fromages avec notre Sélection de fromages affinés « La Ferme Lait P'tits Béarnais »

*Nos glaces sont artisanales et proviennent de « La teste de Buch » Ô Sorbet D'Amour

Menu petit chef (8€)

Petite assiette de charcuterie / Blanc de poulet rôti et pommes de terre frites / 1 boule de glace

