

Le Menu Carte à 28 €uros Net

(Entrée, Plat Chaud & Dessert)

Les Entrées à 7,90 €

Le Tartare de Saumon à la Mangue et Petits Légumes Maison, Vinaigrette Vanillée

Les Nems de Brebis Ossau-Iraty au Piment d'Espelette et son Mesclun de Jeunes Salade

Les Châpiçons Grillés à la Plancha Déglacés au Xipister Etxekoa sur Leur Lit de Jeunes Pousses

Le Petit Parmentier de Confit de Canard à la Patate Douce, Jeunes Pousses et Vinaigrette Passion

*La Terrine de Foie Gras du Sud-Ouest Mi Cuit Maison, Chutney de Fruit de Saison et Pain d'Épice Poêlé
(Supplément 4.50 €uros)*

Les Viandes & Les Poissons à 17.90 €

L'Entrecôte de Bœuf Grillée à la Plancha, Sauce Marchand de Vin aux Échalotes Confites

Le Suprême de Pintade Farci au Beurre d'Herbes Grillé, Jus au Romarin Frais

Le Magret de Canard du Sud-Ouest Poêlé à Couvert, Sauce Framboise

*La Pêche du Jour de la Criée de Saint Jean de Luz Cuisinée Selon L'arrivage
Proposé dans les Suggestions du Chef*

(Nos Plats Sont Garnis Selon le Marché du Chef)

Desserts & Fromage à 5,90 €

Le Russe Maison de la Goulue

(C'est un biscuit à base d'amandes qui, à l'époque, était importé de Crimée en Russie d'où son nom, garni d'une crème au praliné)

Le Moelleux au Chocolat Fondant Maison et son Coulis Caramel Beurre Salé

Le Gratin de Framboise de Saison Maison et son Sabayon Frais au Mascarpone

Le Saint Marcelin Rôti, Mesclun de Jeunes Pousses aux Noix

Le Café Gourmand

(La Petite Crème Brulée, le Mini Muffins aux fruits Rouges, Le Mini Financier Chocolat, La Petite Vêrine Panna Cotta Fraise)

Chef de Cuisine Frédéric Daunes

" Tous Les Plats sont Faits Maison Élaborés sur Place à Partir de Produits Bruts "

** Allergie Gluten ou Noix. Tous nos Produits sont Traçables et Faits Maison*