NOS MENUS

Entrée/Plat/Dessert à la Carte 43€

Menu Découverte : Amuse bouche, Entrée, L' Incontournable, Plat et Dessert 58€

Tous les Jours Midi et Soir

LES ENTREES 15€

- Le maigre sauvage en gravlax d'estragon et gingembre, manioc cuit vapeur et sancké, salsail, oignons pickles et bouillon au lait de coco
- La Truite des Pyrénées en mosaique de basilic, jeunes pousses aux saveurs iodés, sauce à la tomate rôtie, paprika fumé et oeufs de truite
- La Croquette d'aubergines, taboulé menthe coriandre, mousse de chèvre frais d'Urrugne et confiture d'oignons
- Le Musciame de chevreau et boeuf Charolais, crémeux burrata au cumin, ketchup figues ail noir et figues au vinaigre de cidre

Bon appétit avec nos producteurs et artisans !!!
Ainhoa Larre - Maroquinerie
Maison Montamat - Charcuterie locale
Ferme Balazkabieta - Piment, Cerise, Pomme
Gaec Biok - Polenta et Produits laitiers
Natura Amarrain - Truite

L'INCONTOURNABLE En Entrée 14€ En Plat 22€

- Le Chipiron et boudin galabar, salade de lentilles au chorizo et cébettes, mousse boudin noir et pesto salicornes

LES PLATS 24€

- La queue de lotte rôtie, crémeux brocoli, salade de fregola, haricots verts et pistache, fumet crémé à la pistache, et tagliatelles de courgettes

- Le filet de canette rôti sur la peau, jus à la badiane, oignon glacé dans un bouillon aux algues, crème de kombu et patate douce à la coriandre

- Le quasi de veau Herriko, pressé de pommes de terre au romarin, bourguignon de champignons et shitaké, moutarde aux agrumes, confiture de girolles et crumble origan

Bon appétit avec nos producteurs et artisans !!!
Massonde - Viande Herriko
Lau Haizetan - Cochon Duroc
Ferme Darrigade - Cacahouètes et Asperges
Saltus - Safran
Maison Lafitte - Foie gras
Dima - Poissons et Crusatcés
Ladis Olaizola - Fromages et Chevreaux
Gurruchaga - Anguille

LES FROMAGES 13€

- Notre plateau de fromages de nos producteurs du Pays Basque et du Béarn sélectionnés par Benat Fromager Affineur

5 au choix sur le plateau + 4€ dans les menus

LES DESSERTS 10€

- Le Macaron d'Emilie au citron vert, kombava et menthe poivrée

- Le Chocolat Mr Txokola en ganache, caramel au beurre salé pain de gênes à la cacahouète et noisettes de St Pée sur Nivelle

- La pomme au four, pain perdu à la cannelle, compote pomme vanille de Guadeloupe, granité au cidre Basendere et mousse miel de Bruyères

Bon appétit avec nos producteurs et artisans !!!
Massonde - Viande Herriko
Lau Haizetan - Cochon Duroc
Ferme Darrigade - Cacahouètes et Asperges
Saltus - Safran
Maison Lafitte - Foie gras
Dima - Poissons et Crusatcés
Ladis Olaizola - Fromages et Chevreaux
Gurruchaga - Anguille

POUR LES ENFANTS

- LOMO POTATOES 9€
- PLAT DE LA CARTE EN DEMI PORTION 13€
- MENU CARTE EN DEMI PORTION ENTREE/PLAT/DESSERT 25€
- MENU DU JOUR EN DEMI PORTION (Uniquement le midi) 14€

- GLACE DEUX BOULES vanille, chocolat, fromage blanc, caramel, citron, coco, pêche de vigne, café, noisette et fraise 4€50
- DESSERT DE LA CARTE EN DEMI PORTION 5€50

NOTRE MENU VEGETARIEN 35€

- LE MANIOC EN RISOTTO, ECRASE DE PATATE DOUCE A LA CORIANDRE ET BOUILLON AU LAIT DE COCO

- LA CROQUETTE D'AUBERGINES, CREME DE BROCOLI, SALADE DE FREGOLA A LA PISTACHE ET HARICOTS VERTS, TAGLIATELLES DE COURGETTES , PESTO D'HERBES FRAICHES

- DESSERT DE LA CARTE AU CHOIX