

*Chantal et Dominique
Marilyn et Patxi
Vous souhaitent la bienvenue.*

L'ÉPICURIEN

Pour l'ensemble des convives d'une même table

A la découverte de notre cuisine...

60 €/personne

Menu surprise et dégustation autour de 6 plats

Menu enfant à 12 €

(Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans)

*Chez nous les enfants ont le plaisir de manger comme les grands
avec des portions adaptées.*

Les Entrées

à 15 €

Le jambon de porc Basque

Asperges et fèves en « croque au sel », agrumes confits

Les crevettes sauvages marinées

Œufs de caille poché wasabi/soja, légumes en aigre douce

La compression de foie gras aux fruits secs

Condiment doux/épicé, sucrose crémeuse et croquante

à 8 €

Le croque pomme

Boudin noir au four, curry, piquillos et tamarin

L'avocat crémeux

Ciboulette et graines de sésame grillées, jambon des Aldudes

Les Plats

à 24 €

Le retour de la pêche locale

Finger de polenta au sésame, anchois marinés, tomates confites et vinaigrette thai

L'agneau de lait des Pyrénées rôti

Légumes primeurs à la française, marmelade chorizo"O"ignon

Le pavé de blonde d'Aquitaine

Fine purée d'artichauts, pommes de terre à la graisse, jus poivrade épicé

Le marché...

Une saison, un produit, un label

... €

à 15 €

Le pavé de morue doré meunière

Garniture d'une basquaise, sirop de tomate et suc de persil

Le tendron de veau façon Marengo

Pommes de terre nouvelles boulangères

Les desserts

à 9 €

La fraise à la fraise

Crème épaisse glacée, poivre de Séchouan et réduction de Porto

La pomme

Rôtie et soufflée, rhubarbe fondante et glacée

Les macarons au praliné

Sorbet chocolat et granité armagnac

L'Oppoca

Entre tradition et évolution

Le fromage frais de vache

Compotée de pommes au piment d'Espelette et roquette

à 5 €

La salade de fruits

Spoon coco et sorbet kiwi

La tarte à l'orange

Praline et jus de Sangria

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française ou européenne
PRIX NETS