

Entrées

Ravioles de tête de veau, bouillon à la citronnelle et vinaigrette ravigote	12€
Maquereau mariné, bouillon thaï et coquillages, riz sumeshi	13€
Croque au txangurro, œuf mimosa au wasabi et bisque réduite	13€
Poireaux mimosa, sardine fumée et arënkha	12€
Asperges blanches et lard colonata, sauce carbonara	15€

Plats

Pièce de bœuf en tournedos, velouté de petits pois, carotte et jus à l'ail noir	25€
Wellington de magret de canard, jus au Xérès (<i>pour 2 personnes</i>)	50€
Poisson du moment	Selon arrivage
Poitrine de cochon et tentacule de poulpe, laque de poivre et polenta aux herbes	30€ (+5€ Menu liberté)
Pomme de Ris de veau rôti, brioche au beurre d'ail et langoustines	32€ (+6€ Menu liberté)
Plat enfant (<i>jusqu'à 12 ans</i>)	12€

Desserts

Fromage du moment	12€
Panna cotta et glace aux asperges blanches des Landes, crumble chocolat	11€
Millefeuille de crêpes dentelle et crème diplomate, sauce suzette et sorbet mandarine	11€
Banana bread, crémeux d'avocat et sorbet persil	11€
Kiwi de l'adour, opalines et sorbet granny smith et sauge	11€

Plats végétariens sur demande

Menu liberté à 34 €

Composez vous-même votre formule
en choisissant parmi les plats de la carte ci-dessus



D'une entrée et d'un plat



D'un plat et d'un dessert

Menu découverte à 59€

Pour ceux qui aiment
les surprises

(Le menu en 5 services
est choisi par le chef
pour l'ensemble de la table)