

A partager

Croquettes de jambon ou de morue	4 pièces 6€	6 pièces 9€
Planche de palette ibérique 100% Bellota		23€
Terrine du moment		13€

Entrées 14 euros

- Emulsion de moules au safran, langoustines croustillantes et pommes paille
- Ravioles de foie gras, carotte au gingembre, algues et jus au ponzu
- Chipirons al arrabiata, croquette de pied de cochon et chorizo croustillant (*supp 3€*)
- Ceviche de veau, purée d'avocat pimentée et jus vert acidulé
- Carpaccio de lieu jaune, gel citron gingembre et neige coco wasabi

Plats 25 euros

- Pêche du moment (*prix selon arrivage*)
- Pavé de morue confit à la salsa verde, vierge de légumes et haricots coco
- Joue de porc confite et coquillages fenouil confit et croquant
- Tournedos de surprise de bœuf, courges, champignons du moment et noisettes
- Wellington de magret de canard, panais et jus au xérès. **Pour 2 personnes (supp 3€/pers)**

Desserts 10 euros

- Tartelette chocolat poire et glace aux champignons
- Espuma au miel de la Rhune, chutney de fruits et sorbet citron romarin
- Cookie châtaigne et ganache chocolat Baileys, glace expresso
- Dacquoise fruits rouges et vanille, sorbet yaourt grec et mures
- Bethmale fermier, fromage des Pyrénées

 **Plats végétariens sur demande**

 **Formule enfant 12€ (jusqu'à 12 ans)**



Menu découverte à 60€

**Pour ceux qui aiment
les surprises**

*(Le menu en 4 services
est choisi par le chef
pour l'ensemble de la table)*