

NOTRE CARTE ESTIVALE

NOS TAPAS & ASSIETTE REPAS

- **Pâté de porc basque « Oteiza »** 6 €
- **Pâté au piment d'Espelette « Oteiza »** 6 €
- **Chiffonade Jambon cru de Kintoa** 15 €
- **Cornet de Jésus** 7 €
- **Cornet de chorizo** 8 €
- **Huitres du Médoc « Super Spéciales N°3 »**
 - Par 3 7.5 €
 - Par 6 15 €
 - Par 9 19 €
 - Par 12 28 €
- **Assiette Dauphinoise** 19 €
Mélange de jeunes pousses, St Marcellin rôti au miel, Noix, Emincé de Bœuf Limousin, Grenailles sautées, Tomates
- **Assiette Rustique** 19 €
Mélange de Jeunes pousses, Brebis basque, Jambon Blanc de Kintoa, Pommes Grenailles Sautées, Vinaigrette Moutarde Violette de Brive
- **Salade Landaise** 20 €
Mélange de Jeunes pousses, Gésiers confit, Magret de canard séché, Foie Gras de Canard Poêlé, Croûtons, Tomate, Pignons de Pin

MENU DES PITCHOUNES

10€

-10 ans

Steak Haché de bœuf frais, race limousine, frites maison

Brandade de morue, pétales de Moruette

Coupe glacée 2 boules

LES SUGGESTIONS DU CHEF

- Carpaccio de Saumon Label Rouge Ecosse, Mariné au Piment d'Espelette* 8€
- Chiffonnades de Melon Charentais et Jambon de Kintoa, Sauce Pika Gori* 13.50€
- La morue en brandade, Pétales de Moruette à l'unilatérale, Coulis d'Herbes Fraîches* 15€
- Magret de Canard IGP Sud-Ouest* 20€
- Le Merlu de ligne de St Jean de Luz, Mini-ratatouille, Sauce Vierge* 20€
- Le HFA Burger recette du mois !* 16€
- Cœur Coulant au Chocolat Guyaquil & sa crème glacée* 7€
- Coupe de Fraises & Chantilly maison* 8€
- Coupe Glacée 3 Boules, Chantilly maison* 7€
- Brioche Perdue, Caramel Beurre Salé, Glace Vanille-Macadamia* 7€
- Café ou Thé gourmand* 9€

Menu Découverte avec Accords Mets & Vins 60€

Menu en 4 services au gré de l'inspiration du chef,
Accords mets & vins de notre sélection
Servi pour l'ensemble des convives d'une même table