

# Les Créations du Chef



## Les Entrées

Tartare de Langoustine, Granny Smith, Yuzu et Espelette	9.00€
Chiffonnade de Jambon cru du Kintoa® 100g	15.00€
Pâté de Porc Basque Nature Ou Piment d'Espelette	6.00€
Cornet de Jésus Basque Ou Chorizo des Aldudes	7.50€
Rocamadour Fermier Rôti au Miel, Salade verte	7.00€
Minute de Truite, mousseline de lentille corail	8.00€

## Les Huîtres du Médoc de M. Lucet Super Spéciales N°3

Les 6	14.50€	Les 12	19.50€
Les 9	17.00€	Les 24	39.00€

## Les Plats

Le HFA Burger, Recette du Mois !	16 €
La Truite des Pyrénées, Tagliatelles de Légumes, Crème de Chorizo	19 €
Poisson sauvage de la Criée selon arrivage	23 €
Porc Kintoa Rôti, Darphin aux Cèpes, Sauce Foie Gras (Supplément Foie Gras + 6€)	21 €
Gigot d'Agneau de Pauillac, Flageolets, Carottes rôties, Jus à l'Ail	20 €
Pièce de Bœuf Limousin, Frites Maison, Sauce Bordelaise (Supplément Foie Gras + 6€)	24 €

## Les Ardoises

- o Assiette Basque 19 €  
Brebis Basque, Lomo Grillé, Frites Maison, Salade, Piquillos
- o Assiette Campagnarde 21 €  
Petit Camembert Rôti, Coppa, Pomme de Terre au four, Salade à la Granny Smith

## Menu Découverte 60€ avec Accords Mets & Vins

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

## Les Desserts

Le Cèpe du Médoc en Trompe l'œil	8.00€
Croustillant Banane-Nutella	7.00€
Mousse au Chocolat « Fleur de Cao »	7.50€
Trilogie de Fromages Affinés	9.00€
Gaufre façon Profiteroles	7.00€
Café ou Thé Bowl	5.00€
(Café Massaya Bio ou Thé Sélection Comptoirs Richard, accompagné d'une Boule de Glace Artisanale ®Sorbet d'Amour)	

