

Les Créations du Chef

Les Entrées

Asperges Violettes du Blayais, Jambon Cru de Kintoa AOP	11.50 €
Pâté de Porc Basque Nature ou Piment d'Espelette	7.00 €
Carpaccio de Maigre Sauvage Snacké, à la Citronnelle & Condiment Yuzu	10.00 €
Assiette de 6 Huîtres fines de Claire n°2	14.50 €
Carpaccio de betterave, Réduction de Vinaigre de Framboise & Parmesan	8.50 €

Les Plats

La Sole de la criée façon Meunière	25.00 €
Pavé de Lieu noir Sauvage, Sauce Beurre Blanc Maison	20.00 €
Côtes d'Agneau de Pauillac Grillées, Jus d'Agneau au Thym et Miel	24.00 €
Tartare de Bœuf Or Rouge au couteau, Frites Maison et Salade verte (150g)	16.50 €
Maxi Tartare de Bœuf Or Rouge au couteau, Frites Maison et Salade verte (300g)	26.50 €
Pavé de Merlu, Crème de Chorizo des Aldudes	18.50 €

Les Desserts

Assiette de Fromages Affinés assortis	9.50 €
Millefeuille de Pommes Façon Tatin, Crème Vanillée et Caramel au Beurre Salé, Sorbet Poire*	8.50 €
Tiramisu Classique*	8.50 €
Cœur Coulant au Chocolat, Sorbet Myrtille*	8.00 €
Café ou Thé Ball	5.50 €

(Café Massaya Bio ou Thé Sélection Comptoirs Richard, accompagné d'une Boule de Glace Artisanale ®Sorbet d'amour)

Consultez également notre carte de Glaces Artisanales !

**Pour vous éviter toute attente en fin de repas nous vous recommandons de commander nos desserts fait maison en début de repas.*

Menu Découverte 62€

avec Accord Mets & Vins

Menu en 4 services au Gré de l'Inspiration du Chef,
Accord Mets & Vins de notre Sélection

Servi pour l'ensemble des convives d'une même table

Menu Express 18 € 50

Du lundi au vendredi, le midi uniquement

Nous consulter

L'Assiette Géante

Assiette Rustique

20.00€

Saint-Marcellin rôti au Miel, Tricandilles Grillées à la persillade,
Pommes de terre Sautées, Salade Verte

Nos Tapas à Partager

Cornet de Jésus Basque Oteiza

7.00 €

Cornet de Chorizo des Aldudes

7.00 €

Ardoise Mixte Charcuteries Basques et Fromages Affinés 18.00 €