

Le menu Coup de Cœur

Menu du déjeuner (hors week-end et jours de fêtes)

Dégustez les produits du terroir magnifiés.

Tartelette marinée et potagère,

Avocat, concombre, fenouil relevé au patxaka,
Algues et maquereau à la braise.

Le Cochon à l'honneur,

Poitrine de chez Eric Ospital confite huit heures, croustillant de boudin noir et joue confite,
accompagné de figues, aubergines et miso.

Ou

Chipirons de Saint Jean de Luz,

Relevés à l'huile de persil et d'ail grillé, courgettes de notre jardin,
ail noir et consommé.

Fruits noirs du Pays Basque et chocolat pure origine Vietnam,

Mûres, myrtilles, sorbet hibiscus et poivre de Voatsiperifery

Le Menu Coup de cœur : 58€

Avant le dessert, un peu de fromage vous sera proposé :

Nuage de tomme roblochonée de la vallée de Baretous (19€)

Notre Kayolar : Sélection de fromages fermiers des Pyrénées (25€)