

## Menu carte Entrée / plat / dessert

39€

### Entrées

14€

Tartare de veau du Pays Basque, vinaigrette fumée, glace moutarde et siphon maïs  
Raviole de pieds de cochon, langoustine marinée Gravelax, velouté de butternuts et chantilly pimenton + 3 €  
Maquereau à la flamme, gelée de soupe de poissons, tarama maison, anchoïade et rouille mousseuse  
Oeuf mollet croustillant, girolles au chorizo, crémeux d'artichauts et vinaigrette noix

### Plats

22€

Suprême de pintade de Souraïde, lard de Porc Noir, gnocchis de pommes de terre au parmesan et coulis cresson  
Cabillaud en croûte de Grenobloise, salade et crémeux de cocos de Paimpol aux amandes et écume persil au beurre noisette  
Poitrine et joue de cochon, jus sangria, shiitakes du Pays Basque, topinambours et bouillon mousseux  
Lotte rôtie au lard et cuisinée pour 2 personnes, panais, potimarron, châtaignes confites et sauce Bonne Femme + 4 € par personne

### Desserts

11€

Assiette de fromages du coin  
Le chocolat : moussoux, craquant & crémeux, caramel beurre salé et glace cacahuètes au sel fumé  
Baba au Limoncello, lemon curd, confit de citron et sorbet yaourt ( + 4 € le verre de crème de citron artisanale de chez Cabanel / Carcassonne)  
Crème prise façon cheese cake, bananes au citron vert, glace et coulis caramel & amandes caramélisées

## Menu déjeuner hors week-end et jours fériés

Entrée à la carte / **plat du jour** ou  
**plat du jour** / dessert à la carte

21 €

Entrée à la carte / **plat du jour** / dessert à la carte

26 €

## Menu dégustation

en 5 services pour l'ensemble des convives + 4 € avec l'assiette de fromages

50 €

Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes. Tenez-nous informé de toutes intolérances ou allergies.  
Prix nets, service compris

