



MAISON

BRIKETENIA

Les Entrées

*Le foie gras de canard de Souprosse, poêlé, brioche toastée,
Jeu de rhubarbe, fraise et shiso rouge.*

38 €

*L'Œuf « plein air » de la ferme Oiloxoko à Sare, sauce suprême truffée,
Duxelles de champignons, jambon de Kintoa et brioche feuilletée.*

34 €

*Les asperges blanches des Landes, tourteau mariné,
Huile aux herbes aromatiques, fenouil à l'orange sanguine et sabayon à la tagète.*

34 €

*Le thon rouge mariné au vinaigre de bonite, fêvette et betterave,
Crème glacée au lait ribot et sarrasin torréfié.*

42 €

La Mer

*La truite de Banka au miso, émulsion au Noilly-Prat,
Petits pois, pamplemousse et tuile de corail.*

42 €

*Les langoustines rôties, jus des carapaces,
Texture de carotte et pâte de cacahuète au saté,
En carpaccio, vinaigrette aux agrumes et sorbet au yuzu.*

64 €

*Le dos de merlu en vapeur douce, gomasio aux algues et zeste de citron,
Coquillages en marinère et gnocchis de pomme de terre maison.*

38 €



MAISON

BRIKETENIA

La Terre

*L'agneau de lait des Pyrénées, jus au Ras el Hanout,
Asperge verte et crémeux d'aubergine à l'olive..*

52 €

*La pintade de la ferme Dublanc, sauce Albufera et jus de volaille,
Déclinaison de céleri et touche d'ail noir.*

46 €

Les Gourmandises sucrées

*Les profiteroles à l'éclat d'or : Choux aux amandes, glace à la vanille Bourbon, caramel beurre salé,
Chocolat chaud coulant « Caraïbe ».*

18 €

*La pomme dans tout son éclat :
Pomme façon tatin, crème à la rose,
Marmelade pomme hibiscus et sorbet Champagne.*

18 €

*La fraise :
Fraises pochées au vinaigre de Xères,
Blanc manger au miel Eztiki, sorbet et tuile à la fraise.*

18 €

*Le chocolat et la cacahuète :
Dôme soufflé cacahuète et praliné,
Crumble et crème glacée chocolat.*

18 €

*L'Omelette Norvégienne :
Sorbet framboise et cassis,
Flambée à l'eau de vie de framboise de Brana.*

18 €

Les Fromages

*Le chariot des fromages frais et affinés,
Sélectionnés par nos soins avec Monsieur Minvielle, « Fromages et Compagnie ».*

18 €