

# À la carte

---

## LES ENTRÉES

LE THON/FOIE GRAS 37€  
Tartare de thon, foie gras et gelée de bonite, sorbet aubergine/café  
Condiments menthe/herbes fraîches, aubergine grillée au miso

LA TOURTE 35€  
Tourte feuilletée "cochon du Pays Basque, foie gras et morille"  
Pousses de moutarde, condiments Morille/Porto, sauce charcutière

LE MAQUEREAU 35€  
Filet de maquereau rôti au tsukudani et mariné au yuzu  
Concombre, Bigorneaux et crème de riz à l'encre de seiche.  
Vinaigrette concombre/gingembre

## LES PLATS

LE RIS DE VEAU 47€  
Ris de veau braisé, langoustine snackée et ail noir confit  
Hollandaise crustacé/anis petits pois à la française en fine tartelette

LE MERLAN 47€  
Filet de Merlan rôti, pomme de terre fondante et sabayon yuzu  
Carpaccio de merlan et coques, vinaigrette lactée « salicorne/aneth »  
Cébette grillée et beurre blanc miso

LE PIGEON 45€  
Suprême de pigeon rôti au poivre de kampot et cuisses confites  
Asperges vertes, bihia croustillant et ail des ours  
Crumble d'olive taggiasche, jus corsé à la tomate séchée



# À la carte

---

## LES DESSERTS

LE FROMAGE	20€
Chabichou de chez Xavier, brioche pistache et condiment datte Crème glacée au chabichou, miel Sarniguet et fleur d'oranger	
LA CERISE	20€
Clafoutis cerise/amande, crème glacée cerise et sorbet cresson Cerises rôties au miel de thym et en pickles, condiment fromage frais	
LE CHOCOLAT	19€
Brownie chocolat, confit de mûre et pâte brisée aux olives Ganache chocolat "Caraïbes", glace aux olives Taggiasche	
LA POMME	19€
Pomme crue et cuite, glace jasmin/gingembre, gel saké citron vert Crumble au zeste de citron vert et filament de chocolat blanc.	

