

Coup de cœur *38€.*

Œuf fermier sur un effiloché de txamengo, sucrine braisée, petits pois, fèves et vinaigrette pamplemousse.

Ou

Belles asperges blanches des Landes, gressini de txangurro, encre de seiche, écume d'homardine.

Filet de cabillaud, en habit d'ail des ours, biscayenne et raviole d'oignon doux au pesto.

Ou

Epaule d'agneau de lait confite douze heures, pommes gaufrettes, condiments, jus tranché au basilic.

Douceur croquante au chocolat et fève de tonka, note de whisky, glace bailey's.

Ou

Strates de granny-smith confites, sablé breton, léger goût de vanille, sorbet pomme-basilic.

Menu proposé uniquement le midi, hors dimanche et jours de fêtes.