

Les Entrées

<i>Foie gras de canard poché à l'Irouléguy, servi dans un consommé fumé, zeste de citron kabossu.</i>	31€
<i>Fruits de la mer et du travail des hommes :</i>	
<i>Marinière fraîche de coquillages au citron vert et mangue, huître à la Villeroy et poulpe juste saisi.</i>	33€
<i>Ris d'agneau de lait, tartine moelleuse aux pieds d'agneau, petits pois et fèves à la française, belles asperges vertes.</i>	32€
<i>Pressé de foie gras de canard des Landes cuit au naturel, anguille fumée et gelée au muscovado, compotée de poires.</i>	31€
<i>Huîtres d'excellence de Normandie servies chaudes, caviar d'Aquitaine et œufs de saumon.</i>	33€
<i>Belles asperges blanches des Landes gratinées, lard de Colonnata, léger sabayon au yuzu.</i>	29€

Les Poissons

<i>Craquelon de tourteau façon txangurro, palet d'agata safrané, mini poireaux, sauce homardine.</i>	30€
<i>Homard bleu rôti, pieds de porc façon gressini, légère mousseline à la muscade, sauce homardine.</i>	49€
<i>Merlu de ligne doré sur la peau, tomate, rhubarbe et céleri liés au jus de poivron confit, émulsion au thym citron.</i>	33€
<i>Filet de cabillaud en habit d'ail des ours, couteaux, pommes de terre liées au beurre d'algues et sabayon au jus de bulot.</i>	33€
<i>Filet de bar de ligne, poireau crayon, pommes de terre fumées et sauce vin jaune.</i>	35€

Les Viandes et les volailles

<i>Le cochon « Kintoa » à l'honneur : poitrine laquée, filet mignon rôti au chorizo, oreilles en millefeuille et croustillant canaille.</i>	34€
<i>Onglet de bœuf Wagyu de Burgos servi rouge comme le veut la tradition, pommes de terre boulangère en cocotte, jus relevé au beurre d'anchois.</i>	37€
<i>L'agneau de lait des Pyrénées décliné : côte et filet rôtis, l'épaule confite et les ris servis en consommé à l'estragon.</i>	34€
<i>Caneton demi-sauvage de M. Duplantier, en deux services : Le filet poudré aux épices douces et jeunes navets printaniers, La cuisse laquée, coriandre et pan massala en salade croquante.</i>	
	<i>Servi pour 1 personne</i> 36€
	<i>Servi pour 2 personnes au guéridon</i> 72€

*Les desserts que nous vous proposons, demandent un certain temps de préparation,
Nous vous incitons à faire votre choix en début de repas.*

Suggestions sucrées

*Ananas rôti servi dans une nage citron vert gingembre,
léger entremet à la noix de coco.* 14€

*Jeu gourmand autour de la fraise gariguette de Mendionde,
crèmeux mascarpone, sorbet combawa-gingembre.* 14€

Soufflé chaud à la fleur de sureau, granité au sorbier. 14€

Tentation de dessert: en petites portions, laissez la gourmandise vous aiguiller... 15€

Curiosités de desserts aux grands crus de chez Valrhona

*Dans une cage en chocolat : mousse légère à la cazette et noisettes caramélisées,
crèmeux à la vanille, tuile et glace au carambar.* 14€

*Douceur au chocolat «guanaja» et caramel vanillé, glace au lait,
sacristain à la cazette.* 14€

Dégustation de grands crus chocolat, déclinés en divers mariages, textures et formes. 18€

Pour accompagner ces desserts, nous vous proposons:

IGP Domaine de Moncaut, cuvée « Heïta » 2009, le verre (12cl) 7,80€

Banyuls VDL, Domaine de la Rectorie 2005, le verre (12cl) 9€

PORTO Ramos Pinto 20 ans, le verre (12cl) 16€

Plateau de fromages frais et affinés.

Par Monsieur Minvielle. 15€