

Pour commencer ...

Assortiment de charcuteries	16 €
Fromage de brebis fermier AOP Ossau-Iraty, ferme Elixaldeborda	16 €
Planche mixte : charcuteries et fromage de brebis	16 €

Nos Entrées

Velouté de butternut au gingembre et Saint-Jacques à la plancha	12 €
Saumon confit, espuma de raifort, radis multicolores et jus d'herbes	13 €
Salade de champignons marinés, magret fumé et topinambour	12 €
Pressé de pot-au-feu aux pommes, chutney d'oignons rouges	13 €
Noix de Saint-Jacques à la plancha, purée de panais et agrumes	14 €

Nos Plats

Grande assiette de légumes de saison	17 €
Filet de lieu jaune, agrumes et fenouil	21 €
Pavé de cabillaud comme un aioli	22 €
Tartare de bœuf à l'italienne, salade, pommes de terre grenailles	20 €
Pièce de bœuf grillée et échalotes confites	23 €
Porcelet confit à basse température, sauce asiatique au gingembre	24 €

Nos Desserts

Fromage fermier pur brebis, AOP Ossau-Iraty, ferme Elixaldeborda	16 €
Poire pochée à la verveine du jardin, glace au fromage blanc	10 €
Coulant au chocolat, coulis de mandarine et glace gingembre	11 €
Pavlova : meringues, crème légère, fruits de saison et zestes de citron vert	11 €
Cheesecake au citron vert et au limoncello	11 €
Grande Assiette Gourmande	13 €
Grande Assiette Gourmande et boisson chaude	14 €

Menu du midi, choix à l'ardoise

Entrée, Plat et Dessert 25 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 22 €

Plat du jour 17 €

Menu du soir 40 €

Velouté de butternut au gingembre et Saint-Jacques à la plancha

Saumon confit, espuma de raifort, radis multicolores et jus d'herbes

Salade de champignons marinés, magret fumé et topinambour

Pressé de pot-au-feu aux pommes, chutney d'oignons rouges

Grande assiette de légumes de saison

Filet de lieu jaune, agrumes et fenouil

Pavé de cabillaud comme un aioli

Tartare de bœuf à l'italienne, salade, pommes de terre grenailles au sel de Guérande

Pièce de bœuf grillée, échalotes confites, pomme de terre rôtie, légumes de saison

Fromage fermier pur brebis, AOP Ossau-Iraty, ferme Elixaldeborda

Poire pochée à la verveine du jardin, glace au fromage blanc

Coulant au chocolat, coulis de mandarine et glace gingembre

Pavlova : meringues, crème légère, fruits de saison et zestes de citron vert

Cheesecake au citron vert et au limoncello

La cuisine étant faite sur place à partir de produits frais, certains plats peuvent venir à manquer.
Les informations concernant les allergènes et l'origine des viandes bovines sont disponibles à la caisse.