



À LA CARTE



À PARTAGER

Planche d'Ossau-Iraty, cerise noire d'Itxassou (100gr.)	13€
Planche mixte Ossau-Iraty / Bayonne (150gr.)	16€
Le foie gras mi-cuit	18€
Planche de jambon Ibérique de Cebo 30 mois (100gr.)	18€

ENTRÉES

Entrée du jour	12€
Crèmeux d'edamame au lait de coco,  , avocat citron vert, coriandre et pousses anisées	14€
Velouté de panais,  , curry et poires caramélisées	14€
Ravioles de langoustines, émulsion de jus de cuisson saveur tomate	15€
Le boudin basque de la maison Abotia, déclinaison de pommes	15€
Les 6 huîtres Girondines, N°3 du bassin, crépinette de porc et condiments	16€

PLATS



La balade de légumes de saison 	21€
Le plat du jour	23€
Le risotto Basque, gambas black-tiger	23€
Les Saint-Jacques rôties,  , crèmeux épinards, patate douce confite, carpaccio de radis noir	24€
Le Saint-Pierre, mousseline de butternut, courge spaghetti aux condiments acidulés	26€

LES VIANDES DE LA BOUCHERIE METZGER

Les ribs de bœuf, origine Scotland IGP	22€
La marmite du golfeur, selon arrivage	23€
L'onglet de bœuf, origine Scotland IGP	24€
Le L-bone de bœuf Normand maturé 30 jours 	29€
La côte de veau 350gr, origine Union Européenne	31€

Toutes nos viandes sont servies avec un gratin de pommes de terre, poêlée de champignons et sauce Bordelaise maison.

DESSERTS

La crème brûlée au poivre de Timut	9€
L'entremet aux graines de pavot et mandarine	9€
La salade de fruits exotiques, granité de gin médocain 	9€
La gourmandise litchi ananas 	10€
La tartelette déstructurée chocolat café	10€
Le café gourmand	10€
L'assiette d'Ossau-Iraty	11€

LES INCONTOURNABLES

Servi uniquement le midi



La petite salade César	9€
L'omelette (jambon / fromage / mixte)	12€
Le tartare de bœuf	14€
Les pâtes du moment	14€
Le Club Sandwich	15€
La grande salade César	16€
Le burger du chef	18€

MENU CLUB

Servi uniquement le midi



Entrée du jour et plat du jour
29€



Plat du jour et dessert à la carte
29€




Entrée du jour, plat du jour et dessert à la carte
34€

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans



Boisson, plat, dessert
15€

 Notre plat signature: cette pièce à la découpe originale en L, a une saveur légèrement boisée, un arôme particulier qui peut s'apparenter à celui de la noisette ou du foie gras et une chair fondante lors de la dégustation.

