

Les fruits de mer

HUÎTRES DE BRETAGNE N°3 :

6 pièces - 13€ 9 pièces - 19€ 12 pièces - 24€

CREVETTES BIO DE MADAGASCAR :

6 pièces - 11€ 9 pièces - 16€ 12 pièces - 21€

BULOTS :

6 pièces - 5€ 9 pièces - 7€ 12 pièces - 9€

PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR UNE PERSONNE - 27€

6 huîtres, 6 crevettes bio de Madagascar, 6 bulots

PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR 2 PERSONNES - 54€

12 huîtres, 12 crevettes bio de Madagascar, 12 bulots

PLATEAU DE FRUITS DE MER ET VIN POUR 2 PERSONNES - 95€

Un plateau de fruits de mer et une bouteille de vin blanc *L'abeille de Fieuzal, Pessac Léognan, 2016*

Les assiettes à partager

Planche de jambon Manex au piment d'Espelette - 13€

Planche de jambon ibérique - 14€

Planche mixte - 13€

Jambon Manex, fromage de brebis de la Maison Onetik

Assiette de charcuterie ibérique - 14€

Jambon ibérique, lomo, salichon ibérique

Assiette de fromages Basques - 13€

Fromage de brebis, chèvre, bleu des Basques

Chipirons en persillade - 13€

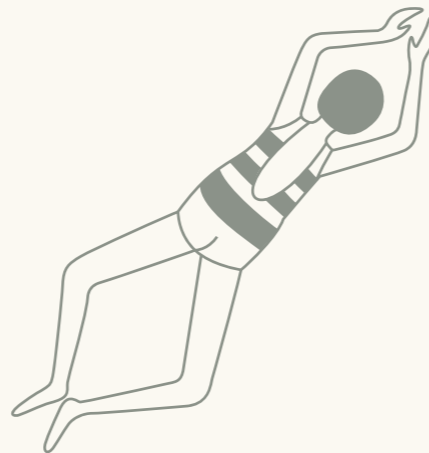
Les suppléments

Frites ou haricots verts - 5€ / Écrasé de pommes de terre - 3€ / Salade verte - 3€ / Riz sauvage - 4€

Sauce bleu des Basques ou sauce béarnaise - 2€

Le menu enfant

Sirop au choix - Steak haché ou poisson frais servi avec frites ou écrasé de pommes de terre ou haricots verts - Une boule de glace vanille, fraise ou chocolat - 11€



Les entrées

Tagliatelles d'encornets façon carbonara, lomo grillé, pecorino - 11€

Poitrine d'agneau fondante, crémeux yaourt, gel menthe, crispy de falafel - 10€

Truite du Pays Basque en gravlax, déclinaison de betteraves colorées, émulsion wazabi - 9€

Foie gras poêlé, puis poché au bouillon lapsang souchong et petits légumes, chou grillé - 13€

Les viandes

Pluma de cochon ibérique, sarrasin grillé, potimarron et butternut, châtaignes, sauce acidulée - 23€

Paleron de veau cuisson douce, mousseline céleri, champignons poêlés, oignon grillé, jus réduit - 21€

Caille braisée entière, riz sauvage, légumes grillés, vierge de noix et noisettes, jus réduit au raisin - 21€

Entrecôte Simmental, frites et salade, sauce bleu des Basques ou sauce béarnaise - 23€

Les poissons

Pavé de merlu confit, haricots de Paimpol "con almejas", pickles de girolles - 21€

Tronçon de turbot, gnocchis à la châtaigne, mousseline de panais, salsifis et émulsion café - 28€

Queue et médaillon de foie de lotte snackés, eringuy et carmine grillée, sauce vin rouge à la figue - 23€

Poisson entier selon arrivage (voir ardoise)

Les desserts

BABA AU RHUM : brunoise de kiwi, chantilly agrumes, crème anglaise kalamansi - 9€

RIZ AU LAIT : croquant chocolat blanc, éclat de marrons, orange confite - 8€

COMME UN OPÉRA : chocolat, café, noisette et amaretto - 10€

ASSORTIMENT DE MACARONS - 8€

