

A PARTAGER

Planche de jambon Manex au piment d'Espelette	12
Planche de jambon ibérique	14
Planche Basque : jambon manex et fromage de brebis	13
Assiette ibérique : jambon ibérique, chorizo, lomo et salichon ibérique	14
Assiette de fromages Basques : brebis, chèvre et bleu des Basques	13
Chipirons en persillade	12

LES FRUITS DE MER

Huîtres de Bretagne : 6 pièces - 13 9 pièces - 19 12 pièces - 24

Crevettes bio : 6 pièces - 10 9 pièces - 15 12 pièces - 20

Bulots : 6 pièces - 4 9 pièces - 6 12 pièces - 8

Plateau 1 personne : 6 huîtres, 6 crevettes, 6 bulots	25
Plateau 2 personnes : 12 huîtres, 12 crevettes, 12 bulots	49

LES ENTREES

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et noix	7
Poulpe pané en panko, carotte à l'orange et céleri-branche confit	8
Risotto de fregola sarda, escargots de Bourgogne et noix	9
Champignons poêlés, oeuf 64 °C et croque au jambon truffé	10
Foie gras maison, réduction porto, chutney de poire et ananas, poudre de pain d'épices	12

LE MENU ENFANT - 11

Un sirop au choix
Steak haché (<i>origine France</i>) ou poisson et frites, haricots verts ou pâtes
Une boule de glace : chocolat, vanille ou fraise



LES POISSONS

Saint-jacques snackées, mousseline de navets boule d'or, carmine et sauce crustacés à l'orange	24
Truite du pays basque, riz sauvage, mousseline de butternut et salade de champignons miel-moutarde	19
Dos de cabillaud, chou-fleur, conchiglioni farcie et émulsion coquillages	21
Queue de lotte, navet daïkon mijoté, haricots lingots au miso et son émulsion	22

LES VIANDES

Entrecôte (<i>origine France</i>), sauce béarnaise ou sauce bleu des Basques, frites, salade	19
Côte de cochon Duroc (<i>origine Espagne</i>) et pressé de céleri au parmesan	21
Carré d'agneau (<i>origine Irlande</i>), risone au pesto de courges, marmelade de courgettes au citron confit et jus à la sauge	24
Filet de boeuf (<i>origine France</i>), croûte de moelle, betterave rôtie, vitelottes et jus réduit	24

LE PLAT VEGETARIEN

Suggestion du jour à demander au serveur	17
Assiette de crozets gratinés à la tomme de Savoie et salade verte	14

LES SUPPLEMENTS GARNITURE

Frites - 4	Haricots verts - 4	Salade verte - 3
Sauce bleu des Basques - 2	Sauce béarnaise - 3,5	

LES FROMAGES

Assiette de brebis et confiture de cerises	8
--	---

LES DESSERTS

Comme un cappuccino, chocolat croquant, mousse café, écume de lait et cacao amer	7
Tarte tatin amatxi et glace vanille	8
Mousse fromage blanc, coeur citron et coulis de myrtille	7
Clémentine pochée, pain d'épice et crémeux vanille	8
Mont-blanc aux châtaignes et poire Williams	9