PARA COMPARTIR

Noir de Bigorre 18
Jamón, pan de cristal tostado, ajo y tomate

Morcilla 13
Crujiente, pickles de semillas de mostaza

Verduras de primavera 11
En tempura de paprika, salsa amarilla ponzu

Bacalao 13
En buñuelos crujientes, limón confitado y salsa

Ostra n°3 de Joël Dupuch 4/pieza
Vinagre de chalote, pan de centeno

ENTRANTES

Ensalada 24
Romana, verduras crudas y cocidas,
ventresca de atún y huevos de codorniz

Dorada 24
En ceviche, marinada con cilantro,
apio y manzana verde

Camarones salvajes 23
A la plancha con pimentón de Espelette,
carpaccio de aguacate, pomelo y huevos de pescado

Stracciatella 19
Espárragos blancos y botarga,
vinagreta de miel y cilantro

Huevo escalfado 21
Guisantes, cebolletas y tocino,
sabayón de vino amarillo

Cabeza de ternera dorada 19
Piquillos,
ensalada de hierbas

Foie gras de pato de las Landas 24
Cocido naturalmente,
brioche tostado

Atún 25
En tartar, yogur ahumado,
pistacho y menta fresca

PLATOS

Trucha de los Pirineos 28
Hojas de espinacas, arroz negro,
beurre blanc con huevos de trucha

Bacalao 34
Asado con ajo silvestre, fricasé de rebozuelos
y espárragos con limón confitado

Merluza de Saint-Jean-de-Luz 30
Cocida con zumo de mejillones, ñoquis,
morillas y zumo de berros

Pulpo 32
Asado con albahaca,
alubias blancas, tomate y aceitunas negra

Paloma 34
Confitada en grasa de ganso,
repollo con mantequilla, tocino y cebolletas

Ave de corral 29
Pechuga salteada, piperada picante con chorizo,
patatas confitadas

Filete de ternera 39
Frito con pimienta negra,
polenta con cebolla y jugo de asado,

Vol-au-vent 38
Estofado de mollejas de ternera con champiñones,
« quenelles » de ave, espárragos verdes,
salsa cremosa con vino amarillo y perifollo

Espelta 24
Cocida como un risotto con puré de hierbas,
espárragos, habas, guisantes y parmesano

Precios netos en euros - Impuestos y servicio incluidos - La lista de los alérgenos está disponible previo solicitud.

QUESOS

Quesos frescos y madurados 16
Del país vasco

POSTRES

Crepes 14
Con mandarina, cascaras confitadas flambeadas con Grand Marnier

Pastel de fresa 15
Crema ligera de vainilla, bizcochos con zumo de fresa y menta, sorbete de fresa

Frambuesa 14
Frescas, cocidas y en sorbete, crema ligera con tomillo limón

Chocolate Guanaja 70% 14
Profiteroles de chocolate, helado de coco tostado

Soufflé de chocolate 18
Helado de café tostado

Helados y Sorbetes de la maison Dezamy 3/bola
Sabores: vainilla, chocolate con leche, café, caramelo, yogur, fresa, limón, exótico,cereza, sabor del momento

Menú del mercado

mediodía - del lunes al viernes

PLATO DEL DIA 21
PLATO Y POSTRE DEL DÍA - CAFÉ 29

Menú infantil

PLATO Y POSTRE 17

Lomo o Pescado del mercado, churros de patatas

Profiterole, helado de vainilla o macedonia de frutas

Precios netos en euros - Impuestos y servicio incluidos - La lista de los alérgenos está disponible previo solicitud.