À PARTAGER

Noir de Bigorre 18
Jambon, pain cristal grillé, ail et tomate

Boudin noir 16
Croustillant, pickles de graines de moutarde

Légumes de printemps 11
En tempura au paprika, sauce amarillo ponzu

Morue 13
En accras croustillants, citron confit et sauce aïoli

Huître n°3 de Joël Dupuch 4/unité
vinaigre à l'échalote, pain de seigle

ENTRÉES

Salade 24
Romaine, légumes crus et cuits,
ventrèche de thon et œufs de caille

Daurade 24
En ceviche, marinée à la coriandre,
céleri branche et pomme verte

Crevettes sauvages 23
Snackées au piment d'Espelette, avocat marbré
au pamplemousse et œufs de poisson

Stracciatella 19
Asperges blanches et poutargue,
vinaigrette miel-coriandre

Œuf Poché 21
Petits pois, girolles, oignons nouveaux et
lard paysan, sabayon au vin jaune

Tête de veau 19
Snackée crousti-fondante,
ravigotée aux piquillos, salade d'herbes

Foie gras de canard des Landes 24
Mi-cuit en terrine,
brioche toastée

Thon 25
En tartare, rafraîchi au yaourt fumé,
pistache et menthe fraîche

PLATS

Truite des Pyrénées 28
Pousses d'épinards, riz vénéré,
beurre blanc aux œufs de truite

Cabillaud 34
Rôti à l'ail des ours,
fricassée de girolles et asperges au citron confit

Merlu de Saint-Jean-de-Luz 30
Cuit au jus de coquillages, gnocchis,
morilles et jus de cresson

Poulpe 32
Rôti au basilic
haricots blancs, tomates et olives noires

Pigeon 34
Confit à la graisse d'oie, embeurrée de chou
pointu au lard paysan et oignons nouveaux

Volaille jaune des Landes 29
Suprême doré au sautoir,
piperade relevée au chorizo, grenailles confites

Vol-au-vent 38
Ris de veau, quenelles de volaille et asperges
vertes, morilles crémées au vin jaune et cerfeuil

Filet de Bœuf 39
Poêlé au poivre noir,
polenta moelleuse aux oignons, jus de rôti

Épeautre 24
Cuisiné comme un risotto à la purée d'herbes,
asperges, fèves, petits pois et parmesan

Prix nets en euros - Taxes et service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande.

FROMAGES

Sélection de fromages affinés 16
du pays Basque

DESSERTS

Crêpes 14
Aux éclats d'orange, écorces confites, flambées au Grand Marnier

Fraisier 15
Crème légère à la vanille, biscuit cuillère imbibé au jus de fraise et menthe, sorbet fraise

Framboise 14
Crues, cuites et en sorbet, crème légère au thym citron

Chocolat Guanaja 70% 14
Profiteroles au chocolat, glace à la noix de coco torréfiée

Soufflé 18
Au chocolat grand cru, glace au café torréfié

Crèmes glacées et sorbets de la maison Dezamy 3/boule
Parfums : vanille, chocolat au lait, café, caramel, yaourt, fraise, citron, exotique, parfum du moment

Menu du Marché

le midi du lundi au vendredi

PLAT DU JOUR 21
PLAT & DESSERT DU JOUR - CAFÉ 29

Menu Enfant

PLAT - DESSERT 17

Lomo ou poisson du marché, churros de pommes de terre

Profiterole, glace vanille ou salade de fruits

Prix nets en euros - Taxes et service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande.