

## À PARTAGER

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

**Churros 16**  
Pomme de terre, ketchup de piquillos

**Pied de cochon 18**  
Croustillant relevé à la moutarde violette de Brive

**Maïs 12**  
En tempura, sel de tandoori

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

**Foie gras de canard des Landes 24**  
Cuit en terrine au naturel, brioche toastée

## ENTRÉES

**Œuf de poule bio 19**  
Cuit poché, champignons, noisettes torréfiées, émulsion Ossau-Iraty

**Cœur de burrata 18**  
Tomates cerises, balsamique blanc, huile d'olive, cerises et estragon

**Ceviche végétal 15**  
Légumes et fleurs, vinaigrette jalapeños et amandes

**Huîtres n°3 de Joël Dupuch 18**  
Tête de veau crispy, condiment gribiche et piquillos

**Magret de canard 21**  
Comme un gravlax, marinade thaï, cacahuètes de Soustons

**Dorade 22**  
En ceviche, piments de Padron, leche de tigre

**Thon rouge de Saint-Jean-de-Luz 25**  
En tataki, chou kimchi, huile de sésame et soja

**Gambas de Palamos 24**  
Carpaccio poudré de jambon Ibaïama, huile d'olive, piment d'Espelette

## NOS PLATS

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

**Cabillaud 32**  
Le dos cuit au plat, écrasé de pommes rattes, jus de cresson de fontaine

**Merlu de Saint-Jean-de-Luz 30**  
Petits pois, asperges blanches et oignons nouveaux cuisinés au jus de coquillages

**Poulpe 32**  
Grillé au pimenton, pommes de terre, tomates rôties, sauce vierge

**Volaille fermière 29**  
Suprême doré au sautoir, piperade relevée au chorizo, grenailles confites

**Ris de veau 42**  
Laqué à l'amaretto, oignons rouges et amandes et pommes gaufrettes

**Tartare de bœuf au couteau 26**  
Assaisonné anchois, piquillos et câpres, pommes pailles, salade maraîchère

**Noix d'entrecôte 38**  
Pommes dauphines poudrées de cèpes, salade maraîchère, beurre Café de Paris

**Ravioles 24**  
Pecorino au poivre, cuites au beurre de sauge

*Pour 2 personnes*

**Retour de la criée (prix suivant arrivage)**  
Poisson entier grillé, sauce vierge, salade de tétragone

**Côte de cochon Ibaïama 36/pers**  
Croûte de jambon de pays, compotée d'oignons rouges au vinaigre de Xérès

## FROMAGES

Sélection de fromages affinés 16  
Du Pays Basque

## DESSERTS

**Fraises de plein champ 14**  
Crues et cuites, crème mi-montée, sorbet citron vert et menthe

**Rhubarbe 14**  
Meringue soufflée, sorbet fraise, écume de yaourt, zestes de citron vert

**Chocolat 14**  
En cabosse, mousseux et croquant, infusion citronnelle

**Soufflé Grand-Marnier (à la commande, 20 minutes d'attente) 18**  
Madeleine tiède à l'orange confite

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

*Menu du Marché*

du lundi au vendredi

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

*Menu Enfant*

**PLAT - DESSERT 17**  
**Lomo ou Poisson du moment, pommes pailles**  
**Mousse au chocolat ou Fraises, crème légère et menthe**