MENU d'Automne

ENTRÉES

- Médaillons de foie gras de canard mi-cuit maison, pain d'épices d'Ainhoa, chutney figues et gelée de piment d'Espelette. — 16 €
- Noix de Saint Jacques snackées, julienne de légumes, crème jurançon et curcuma. — 15 €
- Œuf bio poché, velouté de champignons brun et cèpes, girolles sautées, feuilleté maison. — 12 €

PLATS

- Pièce de Boeuf grillée, pommes grenailles, champignons rôtis et légumes frais, jus corsé truffé. — 26 €
- Pêche du moment, purée de topinambours, légumes du jour, bisque de crustacés au combava. — 25 €
- Gnocchis de pomme de terre, espuma et copeaux de brebis de chez Bixente. — 15 €

DESSERTS

- Ardi gasna (fromage de brebis) de chez Bixente d'Ainhoa, confiture de cerise maison. — 8 €
- Moelleux au chocolat, glace à la châtaigne et tuile au chocolat. — 8 €
- Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé, glace au topinambour. — 9 €

Restaurant ouvert Mercredi midi - Jeudi midi -
Vendredi & Samedi midi et soir - Dimanche midi