



# Menu du Printemps

## À PARTAGER ... OU PAS

- Jambon de porc Kintoa de la Maison Uronakoborda d'Ainhoa 13 €

## ENTRÉES

- Foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit, déclinaison de rhubarbe, pain de campagne. 16 €
- Maki de poireaux, miso, jaune d'oeuf confit et pickles de moutarde. 9 €
- Asperge blanche, émulsion d'asperges et citron vert. 14 €

## PLATS

- Cuisse de pintade désossée de la Maison Garat, duo d'asperges, pomme verte, jus corsé. 25 €
- Quasi de veau basse température, petits pois et carotte fane, jus de veau. 26 €
- Pêche du moment, légumes du printemps, beurre acidulé. 27 €

## DESSERTS

- Variation autour du chocolat, glace vanille. 12 €
- La fraise, biscuit madeleine, sorbet aux herbes. 11 €
- Assiette de fromage de brebis de chez Bixente d'Ainhoa. 9 €