

MENU* EN 3 TEMPS - 65€
ACCORD METS & BOISSONS - 50€

MENU* EN 5 TEMPS - 110€
ACCORD METS & BOISSONS - 90€

ENTRÉES

TRUITE DE BANKA FUMÉE À CHAUD
anis sauvage, granny smith, concombre et céleri - 19€

SAINT JACQUES NORMANDE
boudin noir, poivron rouge, pickles de butternut - 25€

SALSIFIS RÔTIS AU MIEL DU PAYS BASQUE
sabayon whisky café, cochon croustillant, vinaigrette café - 19€

FOIE GRAS DE LA FERM'ADOUR POËLÉ
sobacha, condiment ail noir- 29€

PLATS

MERLU DE ST-JEAN-DE-LUZ
feuille de cannelier et café, giroles, betteraves- 33 €

LOTTE RÔTIE, GNOCCHI AU CHORIZO
condiment ail confit et olive de Kalamata, puntarelle- 34 €

CAILLE RÔTIE
châtaigne, topinambour rôti, jus truffé- 34 €

VEAU DES PYRÉNÉES À LA SAUGE
navets, radis, jus de veau aux olives - 33 €

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE BEÑAT
chutney de fruit et miel de bruyère - 2p/12€ 4p/22 €

DESSERTS

MOUSSE AU TXOKOLA
gin Haize, menthe, genièvre - 16€

POIRE AU SAFRAN
poire pochée au safran, sorbet poire, biscuit moelleux noisettes, dattes, mousse au safran - 17€

CITRON DE SICILE
romarin et olives- 16 €

**MENU DEGUSTATION POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES*

TASTING MENU* 3 TIMES - 65€
ACCORD METS & BOISSONS - 50€

TASTING MENU* 5 TIMES - 110€
ACCORD METS & BOISSONS - 90€

ENTRÉES

SMOKED BANKA TROUT

wild anise, granny smith, cucumber and celery – 19€

NORMANDY'S SCALLOPS

black pudding, red bell pepper, butternut pickles – 25€

HONEY ROASTED SALSIFY

coffee whisky sabayon, crispy pork, coffee vinaigrette – 19€

FOIE GRAS FROM FERM'ADOUR PAN-FRY

Sobacha, black garlic condiment – 29€

PLATS

HAKE FROM ST-JEAN-DE-LUZ

cinnamon leaves and coffee, chanterelle, beets – 33 €

ROASTED MONKFISH WITH CHORIZO GNOCCHI

confit garlic condiment, Kalamata olive, chicory – 34 €

VEAL FROM PYRENEES WITH SAGE

turnips, radishes, olives veal jus – 33 €

ROASTED QUAIL

chestnut, roasted jerusalem artichoke, truffle juice – 34 €

FROMAGES

SELECTION OF AGE CHEESES FROM FROMAGERIE BEÑAT

fruit chutney and bruyère honey – 2p/12€ 4p/22 €

DESSERTS

SAFFRON PEARS

Poached pear saffran, pear sorbet, dates, hazelnut biscuit – 17€

TXOKOLA MOUSSE

Haize gin, mint, juniper – 16 €

SICILIAN LEMON

rosemary and olives – 16 €

**TASTING MENU FOR ALL GUESTS*