

## Menu Carte Blanche - 5 plats – 95 €

Accord mets et vins - 3 verres – 50€ / Accord mets et vins - 5 verres – 75€

### ENTRÉES

#### BONITE

de Saint-Jean-de-Luz, vinaigrette aux légumes, granité concombre livèche – 25€

#### BUTTERNUT

de Jean-Luc Garbage, pralin aux graines de courge, émulsion tome de brebis bleue fumée – 18€

#### TRUITE DE BANKA

mi-cuite, bouillon de crustacés & aïoli léger – 22€

#### PARFAIT DE FOIE GRAS

de la Ferm'Adour, raisin, verjus, Timut & brioche feuilletée – 28€

### PLATS

#### TORTELLINI

breuil, blette, girolle, émulsion champignons & poivre voatsiperifery – 26€

#### BARBUE

farce fine aux crevettes, artichaut barigoule, bisque & sabayon beurre fumé – 36€

#### CABILLAUD

confit à l'huile d'agrumes, chou-fleur, beurre blanc au pamplemousse & à la verveine – 32€

#### VOLAILLE

de 100 jours affinée au lait, contisée, cèpes & Shepherd's pie – 38€

### À PARTAGER

pour 2 personnes

#### CÔTE DE VEAU

rosée du Pays Basque, girolles et haricots, jus de veau condimenté – 86€

### FROMAGE

Tome mille fleurs de la Vallée d'Ossau de Patrick d'Arudy, cerise amarena & cantucci – 14€

### DESSERTS

#### CHOCOLAT

mousse chocolat, gavotte, cassis & glace au foin – 16€

#### FRAMBOISE

meringue, piquillos & piment d'Espelette – 17€

#### CITRON

de Meyer, romarin & olive de Kalamata – 17€

---

Notre cuisine est profondément ancrée dans le terroir Basque et met en valeur la richesse de ses produits.

Chaque artisan est sélectionné avec soin, dans une démarche éthique et éco-responsable.

Le chef Greg Marchand sublime ces beaux produits à travers une cuisine authentique, métissée et impertinente.

Parmi les artisans locaux avec lesquels on travaille :

Jardins du Refuge (Anglet), Belaun (Vallée des Aldudes), Dima (Saint-Jean-de-Luz), Ferm'adour (Anglet), Fromager Benat (Saint-Jean-de-Luz), Abeilles & Cie (Bassussarry), Monsieur Txokola (Bayonne), Boulangerie Fernandez (Biarritz)...

---