

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 – 17€

SAINT JACQUES NORMANDE
boudin noir, poivron rouge, pickles de butternut – 24€

SALSIFIS RÔTIS AU MIEL DU PAYS BASQUE
sabayon whisky café, cochon croustillant, vinaigrette café – 18€

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

PLATS

MERLU DE ST-JEAN-DE-LUZ
feuille de cannellier et café, cèpes, betteraves – 32 €

LOTTE ROTIE AUX EPICES DOUCES
tomates et courgettes parfumées au rhum ambré, vanille de Madagascar – 35 €

VOLAILLE LANDAISE
courgette et figue, aïoli et sardine fumée – 34 €

VEAU DES PYRÉNÉES À LA SAUGE
navets, radis, jus de veau aux olives – 30 €

FROMAGES

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

DESSERTS

POIRE AU SAFRAN
poire poché au safran, sorbet poire, biscuit moelleux noisettes, dattes, mousse au safran – 16 €

TARTE SOUFFLÉE AU TXOKOLA
glace vanille grillée, condiment whisky Nikka et jus de cabosse – 16 €

CITRON DE SICILE & BASILIC
crémeux yuzu, olive Kalamata et meringue brûlée – 15 €

**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 – 17€

ST-JEAN-DE-LUZ SCALLOPS

black pudding, red bell pepper, butternut pickles – 24€

HONEY ROASTED SALSIFY

coffee whisky sabayon, crispy pork, coffee vinaigrette – 18€

FOIE GRAS FROM FERM'ADOUR PAN-FRY

Sobacha, black garlic condiment – 29€

PLATS

HAKE FROM ST-JEAN-DE-LUZ

cinnamon leaves and coffee, porcini, beets – 32 €

ROASTED MONKFISH WITH SWEET SPICES

tomatoes and zucchini flavored with amber rum, Madagascar vanilla – 35 €

VEAL FROM PYRENEES WITH SAGE

turnips, radishes, olives veal jus – 30 €

POULTRY LANDAISE

zucchini and fig, aioli and smoked sardine – 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, – 16 €

TXOKOLA SOUFFLÉ TART

grilled vanilla ice cream, Nikka whisky condiment and cabosse juice – 16 €

SICILIAN LEMON & BASIL

creamy yuzu, Kalamata olive and burnt meringue – 15 €

**TASTING MENU FOR ALL GUESTS*