

Menu Gourmand à 37€, accord avec 2 verres de vins 15€

Entrées :

Tomates du jardin, crémeux de mozzarella, émulsion tomates et vieux rhum.

Crème de céleri et fenouil, coques, écume de coquillages au vermouth épicé

Premiers champignons des bois, œuf parfait et poudre de jambon.

Plats :

Filet de lieu jaune rôti, crème de courgette, amandes fraîches, linguine à l'encre de seiche.

Conchiglias farcies au potimarron, bouillon parmesan et noisettes torréfiées.

Magret de canard rôti, figues cuisinées au porto, lentilles vertes

Desserts :

Fromage AOC Ossau Iraty (brebis) et cerise noire.

Meringue soufflée à la vanille, billes de bananes au jus de mangue passion.

Mousse tiède chocolat Santago, sorbet à la fève de Tonka, gouttes d'huile d'olive.

Entrée seule : 14€, Plat seul : 21€, Dessert seul : 9€

Menu Grand Gourmand à 49€, accord avec 3 verres de vins : 21€

Terrine d'aile de raie bretonne au pesto, tomates du jardin.

Carabineros de Rosas rôties à l'huile de chorizo,

bouillon aux saveurs de paella.

Variation de porc Ibaïama, chou frisé, pomme purée et jus parfumé.

Dessert au choix

Lors de votre venue certains plats peuvent être modifiés selon le marché.

Merci de votre compréhension.

**Tous nos plats sont « faits maison » avec des produits frais.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts**

Nous sommes à votre écoute si vous souffrez d'une allergie, si vous êtes végétarien ou si vous suivez un régime particulier.

Merci de nous indiquer vos souhaits à temps.

Tous nos mets peuvent contenir : des céréales avec des glutens, des crustacés, des mollusques, du poisson, des œufs, des fruits à coques, des graines de sésame.

Nos fournisseurs :

Légumes et herbes biologiques : *Vert d'Iris* (Anderlecht)

Poissons et coquillages : *Criée de Loctudy* (Bretagne)

Poissons fumés : *J.C David* (Boulogne-Billancourt)

Viandes maturées : *Boucherie Lalauze* (Paris)

Porc et salaisons basques : *Maison Ospital* (Pays Basque)

Fromages : *Fromagerie artisanale Agour* basse Navarre (Pays Basque)

Beurre fermier : *Crèmerie « Au bon Beurre »* (Pas de Calais)