LES DESSERTS / DESSERTS

Cheesecake Basque aux zestes de citron, coulis de fruits de saison — **11**
Basque cheesecake with lemon zest, seasonal fruit coulis

Turron glacé aux fruits secs, réduction de jus d'orange à l'armagnac Darroze — **12**
Iced turrón with dried fruit, a reduction of orange juice with Darroze Armagnac

Goxua Basque, rencontre entre le tiramisu et la crème brulée — **13**
Basque Goxua, where tiramisu meets crème brûlée

Pavlova aux marrons, chantilly aux zestes de bergamote, gel à la bergamote et marrons confits — **14**
Pavlova with chestnuts, whipped cream with bergamot zest, bergamot gel and candied chestnuts

Mousse au chocolat noir d'Équateur Guayaquil, piment d'Espelette, huile d'olive et cacahuètes de Soustons — **15**
Guayaquil dark chocolate mousse from Ecuador, Espelette pepper, olive oil and Soustons peanuts

Notre baba « signature » imbibé à l'armagnac Darroze, crème montée au maïs, caramel beurre salé et pop-corn caramélisés — **pour 2 pers. 28**
Our 'signature' baba soaked in Darroze Armagnac, with whipped cream made with sweetcorn, salted butter caramel and caramelised popcorn

A propos de l'origine de nos viandes,
Bœuf, cochon, volaille : naissance, élevage et abattage : France

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes et service compris

LA SELECTION DES VINS

CHAMPAGNES

		15cl	75cl
NM	Champagne – Brut Tradition – **Lebeau Baptiste**	20	77
NM	Champagne – Blanc de blancs – Cuvée n°3 – **Serge Gallois**		88
NM	Champagne – Brut Rosé – **Rémy Massin**		96

BLANCS

NM	Bourgogne – Chablis – **Famille Gueguen**	14	58
NM	Loire – Sancerre – **La Vivandière**	14	61
2025	Côtes Catalanes – Macabeu Ma Bouteille à la Mer – **Serre Romani**		37
2025	Corse – IGP Île de Beauté – Vermentinu – **Domaine de Terra Vecchia**		42
2023	Alsace – Réserve Riesling – **Domaine Engel**		50
2024	Bourgogne – Viré-Clessé – Tradition – **Domaine Michel**		64
2025	Bourgogne – Hautes Côtes de Beaune – **Château de Melin**		67
2025	Loire – Pouilly-Fumé – Les Terres Blanches – **Domaine Chollet**		67
2024	Rhône – Saint-Péray – Les Potiers – **Yves Cuilleron**		68
2021	Bourgogne – Montagny – 1er Cru – **Château de Davenay**		86

ROUGES

2023	Sud-Ouest – Madiran – Odé d'Aydie – **Famille Laplace**	12	48
NM	Bourgogne – **Famille Gueguen**	14	58
NM	Rhône – Crozes-Hermitage – **Calunas**	14	58
2024	Loire – Saumur Champigny – Sur le Tuffeau – **M. Foucher**		38
2024	Alsace – Réserve Pinot Noir – **Domaine Engel**		54
2023	Beaujolais – Brouilly – Les 2 Amis – **Château de la Chaize**		54
2021	Rhône – Saint-Joseph – Septentrionale – **M. Denuzière**		62
2022	Bordeaux – Lalande de Pomerol – **Château La Rose Tremière**		63
2025	Bourgogne – Hautes Côtes de Beaune – **Château de Melin**		66
2022	Bourgogne – Irancy – Fût de Chêne – **Domaine Verret**		68

ROSÉ

2025	Côtes de Provence – Cuvée Prestige – **Minuty**	16	72

Envie d'explorer davantage ? Notre carte complète est à votre disposition

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes et service compris

LES HORS D'ŒUVRES / STARTERS

Velouté de courges, garniture « grand-mère »
aux graines de courges et fêta **12**
Cream of squash soup, with a 'grandmother-style'
garnish of squash seeds and feta

Œufs mimosas aux anchois de Cantabrie,
piment Guindilla, mélange d'herbes **13**
Mimosa egg with Cantabrian anchovy,
Guindilla pepper, herb blend

« Chicken pie » au magret de canard fumé,
pickles de légumes **19**
'Chicken pie' with smoked duck breast,
vegetable pickles

Gravlax de truite de Banka aux graines de fenouil,
salade croquante de fenouil et pomme verte **23**
Banka trout gravlax with fennel seeds,
a crisp fennel and green apple salad

Terrine de foie gras de canard des Landes confit aux
baies de Timut, chutney de fruits de saison **24**
Terrine of Landes duck foie gras confit with
Timut pepper, seasonal fruit chutney

Tartelette aux champignons des bois,
foie gras de canard des Landes rôti,
jaune d'œuf coulant **26**
Wild mushroom tartlet,
roasted Landes duck foie gras,
runny egg yolk

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes et service compris

LES PLATS DE RÉSISTANCE / MAIN COURSES

Escaotoun de maïs Grand Roux lié au brebis basque,
champignons des bois sautés au persil plat **21**
Grand Roux maize fritters with Basque sheep's cheese,
wild mushrooms sautéed with flat-leaf parsley

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties en coquille,
couscous de chou-fleur et noisettes, grenobloise,
mousseline de chou-fleur **39**
Roasted scallops in their shells, cauliflower
and hazelnut couscous, 'Grenobloise' style,
cauliflower purée

Joue de bœuf confite au vin rouge de Madiran,
échalotes et oignons à la graisse de canard,
jeunes carottes rôties au miel **39**
Beef cheek confit in Madiran red wine,
shallots and onions in duck fat,
young carrots rosted with honey

LES PIECES A PARTAGER / TO SHARE

Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz rôti à l'espagnole,
riz sauté aux pimientos del piquillo **pour 2 pers. 80**
Spanish-style roast line-caught hake from
Saint-Jean-de-Luz, with sautéed rice and piquillo peppers

Côte de cochon Duroc rôtie à l'os, coques marinières,
haricots cocos dans un jus au persil plat **pour 2 pers. 75**
Roast Duroc pork ribs on the bone, mussels
in a seafood sauce, coco beans in a flat-leaf parsley sauce

Fricassée de poulette jaune de la maison Garat cuisinée
au vin jaune d'Arbois et champignons sauvages **pour 2 pers. 70**
Garat farm-raised yellow chicken fricassee
cooked in Arbois vin jaune and wild mushrooms

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes et service compris