

LES DESSERTS / DESSERTS

Turrón glacé aux fruits secs, réduction de
jus d'abricot à l'armagnac Darroze 12
Iced turrón with dried fruits and nuts, reduction of
apricot juice with Darroze armagnac

Goxua Basque, rencontre entre le tiramisu
et la crème brûlée 12
Basque Goxua, where tiramisu meets
crème brûlée

Cheesecake Basque aux zestes de citron,
coulis de fruits de saison 12
Basque cheesecake with lemon zest,
seasonal fruit coulis

Mousse au chocolat noir d'Équateur Guayaquil,
piment d'Espelette, huile d'olive et cacahuètes de Souston 12
Guayaquil dark chocolate mousse from Ecuador,
Espelette pepper, olive oil and Soustons peanuts

Pavlova aux figues, chantilly à la feuille de figuier 12
Fig pavlova, fig-leaf whipped cream

Notre baba « signature » imbibé à
l'armagnac Darroze, crème montée
à l'amande et mirabelles fraîches pour 2 pers. 28
Our "signature" baba soaked in
Darroze armagnac, whipped almond
cream and fresh mirabelle plums

Mot de passe WIFI : fluffy&cie

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

LES VINS AU VERRE / WINE BY GLASS

Txakoli

Guetariako Txakolina Blai 7

Rosé

Minuty, Cuvée Prestige, Côtes de Provence, France 2025 15

Blancs

Josmeyer, Mise du Printemps, Alsace, France 2024 9
Famille Laplace, Odé Aydie, Pacherenc Vic Billh, France 2016 11
Jean Fournier, Bourgogne aligoté, Bourgogne, France 2023 14

Rouges

Famille Laplace, Odé d'Aydie, Madiran, France 2024 9
Combier, Crozes Hermitage, Rhône, France 2024 13
Georges Roy, Bourgogne rouge, Bourgogne, France 2024 14

Champagne

Lebeau Baptiste, Côteaux Sud d'Epernay, France 20

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

LES HORS D'ŒUVRES / STARTERS

Œuf mimosa à l'anchois de Cantabrie,
piment Guindilla, mélange d'herbes 11
Mimosa egg with Cantabrian anchovy,
Guindilla pepper, herb blend

Melon Charentais, lamelles de fenouil,
burrata crémeuse 11
Charentais melon, shaved fennel,
creamy burrata

Tomates anciennes, ventrèche de thon confite,
piments doux des Landes 16
Heirloom tomatoes, confit tuna belly,
sweet peppers from the Landes

Tartelette aux champignons des bois,
foie gras de canard des Landes rôti,
jaune d'œuf coulant 21
Wild mushroom tartlet,
roasted Landes duck foie gras,
runny egg yolk

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

LES PLATS DE RÉSISTANCE / MAIN COURSES

Tomate farcie de légumes d'été confits, riz sauté
aux pistils de safran 18
Tomato stuffed with confit summer vegetables, rice sautéed
with saffron pistils

Thon blanc de Saint Jean de Luz et piperade
aux piments doux des Landes 22
Albacore tuna from Saint Jean de Luz and piperade
with sweet peppers from the Landes

Merlu de Saint Jean de Luz, haricots tarbais
aux pimientos del Piquillo et chorizo 29
Hake from Saint Jean de Luz, Tarbais beans
with pimientos del Piquillo and chorizo

Joue de bœuf confite au vin rouge de Madiran,
échalotes et oignons à la graisse de canard,
jeunes carottes rôties au miel 40
Beef cheek confit in Madiran red wine,
shallots and onions in duck fat,
young carrots roasted with honey

LES PIECES A PARTAGER / TO SHARE

Côte de cochon Duroc rôtie à l'os,
coques marinière, jus au persil plat,
pommes de terres croustillantes au brebis basque 65
Duroc pork chop roasted on the bone,
cockles marinière, flat-leaf parsley jus, crispy potatoes with
Basque sheep's cheese

Demi poulette jaune de chez Mme Garat cuisinée
aux citrons confits, olives Taggiasche et romarin,
polenta de maïs Grand Roux crémeuse au parmesan 60
Half yellow poulette from Mme Garat cooked
with preserved lemons, Taggiasche olives,
rosemary, creamy Grand Roux corn polenta with parmesan