

POUR L'APÉRITIF

Jambon ibérique de la maison EL Regalao, gressins au romarin - 22 €

Pinsa à l'Ossau Iraty, poivron confit et basilic - 18 €

Langoustines froides cuites au court bouillon,
mayonnaise et tartare d'algues, 6 pièces - 22 €

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit, chutney de fruits secs et mangue, crumble de lin - 22 €

Artichaut de Tudela, jambon ibérique et son bouillon garbure - 18 €

Carpaccio de daurade fumée, Mostarda di Cremona, radis et bergamote - 18 €

À PARTAGER

Txuletta de bœuf à la braise (1 kg) pour deux personnes
Frites maison et légumes de notre maraîcher - 90€

PLATS

Louvine à la plancha, marinière de coques - 27 €

Entrecôte maturée au grill, beurre maître d'hôtel - 26 €

Souris d'agneau braisée à la bière Eguski - 26 €

Pappardelle fraîche cacio e pepe, lié dans la meule de parmesan - 24 €

Version truffée + 10 € (sans garniture)

Tous nos plats sont servis avec purée de pomme de terre au beurre demi sel,
légumes de notre maraîcher à l'estragon, mesclun champêtre

DESSERTS

Mousse au chocolat d'Amatxi, amandes et copeaux de cacao - 12 €

La noisette de Saint-Sardos - 12 €

L'exotique : mangue, coco, vanille bourbon - 12 €

Soufflé à la figue et noix, et sa liqueur - 17 €

Prix nets TTC, service compris.
Origine de nos viandes : France et Espagne.
Une carte mentionnant les allergènes est disponible sur demande.