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 figues, chantilly à la feuille de figuier — **14**
Fig pavlova, fig-leaf whipped cream

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 à l'amande et compotée de mirabelles — **pour 2 pers. 28**
Our 'signature' baba soaked in Darroze Armagnac, served with almond whipped cream and mirabelle plum compote

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

		15cl
Rosé		
Minuty, Cuvée Prestige, Côtes de Provence, France	2025	16
Blancs		
Famille Laplace, Odé Aydie, Pacherenc Vic Bilh, France	2016	12
La Vivandière, Sancerre, Loire, France		14
Jean Fournier, Bourgogne aligoté, Bourgogne, France	2023	14
Rouges		
Famille Laplace, Odé d'Aydie, Madiran, France	2024	10
Combier, Crozes Hermitage, Rhône, France	2024	14
Famille Gueguen, Bourgogne rouge, Bourgogne, France	2025	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

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 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 **39**
Roasted scallops in their shells, cauliflower
and hazelnut couscous, 'Grenobloise' style

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,
mousseline de chou-fleur **pour 2 pers. 75**
Roast Duroc pork ribs on the bone, mussels
in a seafood sauce, coco beans in a flat-leaf parsley sauce,
cauliflower purée

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