

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

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 35
Beef cheek confit in Madiran red wine,
shallots and onions in duck fat

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

LES PIECES A PARTAGER / TO SHARE

Côte de cochon Duroc rôtie à l'os,
coques marinière, jus au persil plat 45
Duroc pork chop roasted on the bone,
cockles marinière, flat-leaf parsley jus

Demi poulette jaune de chez Mme Garat cuisinée
aux citrons confits, olives Taggiasche et romarin 55
Half yellow poulette from Mme Garat cooked
with preserved lemons, Taggiasche olives,
rosemary

LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Sucrine de pleine terre en vinaigrette et
herbes aromatiques 8
Field-grown sucrine lettuce with vinaigrette and
aromatic herbs

Pommes de terre croustillantes au brebis
basque et romarin frit 8
Crispy potatoes with Basque sheep's
cheese and fried rosemary

Jeunes carottes au miel et aux graines de cumin 8
Young carrots with honey and cumin seeds

Polenta de maïs Grand Roux crémeuse au parmesan 8
Creamy Grand Roux corn polenta with parmesan