



PAR
HÉLÈNE DARROZE

A PARTAGER PENDANT L'APERITIF...

Guacamole par vos soins	12
Sardinillas, pain de campagne toasté, beurre au piment d'Espelette beurre au piment d'Espelette	15
Fried chicken, mousseline au cumin, citron vert brûlé	14
Notre terrine de campagne	14

LES HORS D'OEUVRES

Les fameuses moules de « tonton Claude », sauce cocktail aux herbes fraîches	15
Comme un sashimi de thon rouge de Saint-Jean de Luz melon « Piel de Sapo » et vinaigrette ponzu	22
Salade de tomates d'Antan, sauce tonnato, mimosa d'œuf et chapelure de pain	15
Potimarron et cèpes de Bordeaux rôtis, burrata crémeuse et graines de courges torréfiées	23
Terrine de foie gras de canard des Landes au poivre Timut	22

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Courgette-fleurs farcies de brocciu, olives Taggiasche et menthe, passato de tomates San Marzano	24
Chou farci de homard bleu, beurre blanc au yuzu kosho	Pour 2 pers. 72
Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz à l'espagnole, ail frit, piment d'Espelette et persil plat	Pour 2 pers. 70
Faux filet de bœuf Salers du Cantal mûré, échalotes confites au vin rouge et à la moelle de bœuf	Pour 2 pers. 71
Fricassée de poulet jaune des Landes, citrons confits, olives Taggiasche	Pour 2 pers. 70
Épaule de cochon de lait confite, câpres à queue, Datterino et basilic	Pour 2 pers. 73

*A propos de l'origine de nos viandes,
Bœuf, cochon de lait, côte de veau, poulet : naissance, élevage et abattage : France*

LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, chutney de fruits du moment, pain maison aux fruits secs	12
Pour les amateurs de chocolat, coupe « tout chocolat »	14
Fruits rouges et noirs, fromage blanc et miel de montagne	12
Clafoutis aux Reines Claudes, crème glacée à la fleur de lait	14
Pavlova aux figues de Solliès, crème montée aux citrons verts et jaunes	14
Notre baba « signature », imbibé à l'armagnac Darroze, crème montée au poivre de Sishuan	Pour 2 pers. 28
L'incontournable mille crêpes au matcha, crème citronnée	12

LE MENU D'HÉLÈNE

3 HORS-D'ŒUVRE À PARTAGER

1 PLATS DE PARTAGE

2 DESSERTS À PARTAGER

**Pour la table entière uniquement
85 euros par personne**