

LE SEMAINIER



LES HORS-D'OEUVRE

Tartelette « tout brocolis », crème de haddock émulsionnée
Œuf mollet, céleri-rave au naturel, vinaigrette des feuilles
Tartare de veau dans l'esprit d'un vitello tonnato (**suppl. 5€**)



LES PLATS DE RESISTANCE

Traditionnel Osso bucco de veau, légumes de saison
Pêche du jour rôtie au sautoir, tomates rôties, fromage blanc aux herbes
Poulet jaune des Landes, mousseline de petits pois et champignons des bois
(**suppl. 10€**)



LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz,
pâte de coing (**suppl. 5€**)
Petit pot de crème de verveine, confiture d'abricots acidulée
Tarte aux fraises ciflorette, crème diplomate à la vanille
(quantité limitée)

Entrée – Plat – Dessert 38€
Entrée – Plat ou Plat – Dessert 32€

LES SIGNATURES

Terrine de foie gras de canard des Landes aux baies de Timut,
chutney de fruits (2pers) **22€/ pers**
Queue de lotte rôtie, salade croquante de fenouil,
piperade aux piments doux (2pers) **37€/ pers**
Notre baba « signature » de partage imbibé de l'armagnac Darroze,
chantilly aux graines de fenouil torréfiées (2pers) **13€/ pers**

