

LE SEMAINIER



LES HORS-D'OEUVRE

Velouté d'asperges blanches des Landes, œuf parfait, ail des ours
Salade de poulpe de roche, haricots tarbais aux pimientos del piquillo
Pêche du jour façon ceviche, vinaigrette fruit de la passion (**supp. 5€**)

LES PLATS DE RESISTANCE



Gigot d'agneau de lait des Pyrénées confit à l'ail des ours, pommes grenailles, épices cajun
Pavé de merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz rôti, chou-fleur rôti,
beurre blanc au yuzu kosho
Poulet jaune des Landes cuisinée au vin jaune d'Arbois,
asperges vertes de Mallemort et champignons des bois (**supp. 10€**)

LES DESSERTS



Ardi Gasna sélectionné par Beñat, notre fromager à Saint-Jean de Luz,
pâte de coing (**supp. 5€**)
Pavlova aux oranges sanguines, sorbet à la fleur d'oranger, crème montée à l'amande
Biscuit brownie garni d'un crémeux de chocolat Araguani du Vénézuéla,
sauce chocolat/miel

Entrée – Plat – Dessert 38€

LES SIGNATURES



Terrine de foie gras de canard des Landes aux baies de Timut, chutney de fruits **22€/ pers**
Cou de canard farci de ris d'agneau et de blettes, laqué au miel,
purée de pomme de terre au jus (2pers) **33€/ pers**
Notre baba « signature » imbibé de l'armagnac Darroze « 9 ans d'âge »,
chantilly au sapin, kiwi et pomme verte **13€/ pers**