

## Les Entrées

La piperade d'Aïnhoa  
Et son jambon de Bayonne (18 mois) 19.00

Le foie gras de canard fermier mi-cuit au torchon,  
Déclinaison autour de l'abricot 22.00

Le Rossini de pieds de porc, escalope de foie gras poêlée,  
Pousses de salade, betterave 25.00

Les œufs brouillés à la truffe noire 39.00

La galette d'anchois maison au sel à l'huile d'olive,  
Poivrons rouges et aubergines, copeaux de brebis 22.00

## Les poissons

Merlu de ligne à la chlorophylle, croquette de kokotxas,  
Béarnaise, crème de cosse de petit pois 30.00

Le ragoût de queues de langoustines  
Aux pâtes fraîches, poitrine fumée et cèpes 30.00

Rouget de la tête à la queue,  
Courgettes du jardin, olives noires d'Aragon 30.00

( Prix en Euros, service et taxes inclus )

## **Les viandes**

Gigot d'agneau de lait de la province de Navarre (pour 2 personnes),  
Pommes nouvelles Mona Lisa de notre potager 66.00

Suprêmes de pigeon rôtis, cuisses confites,  
Légumes anciens, jus réduit 32.00

Agneau de lait de la province de Navarre,  
carré rôti, épaule et poitrine confites,  
Gnocchis de pomme de terre et carottes croustillantes 32.00

Rognon de veau bardé de poitrine fumée,  
Poêlée de gnocchi à la ricotta et asperges vertes 32.00

## **Les desserts**

Le chariot de fromages du Sud-Ouest 12.00

### **A commander en début de repas**

Rayon de miel, breuil et fraises gariguettes 14.00

Sablé aux fruits rouges et fromage blanc,  
Sorbet Kalamansi 14.00

Chocolat origine Vietnam, crémeux, tuile croquante,  
framboises du jardin 14.00

Sablé fraise-pistache et son sorbet 14.00

### **La coupe Stéphane**

(meringue, amandes grillées, glace vanille, chantilly, chocolat chaud) 14.00

( Prix en Euros, service et taxes inclus )

## Menu de saison

42.00 €

Tomate du jardin au fromage frais,  
Anchois au sel et pain à l'encre de seiche

Ou

Tataki de bœuf mariné,  
Vinaigre balsamique de pomme

~~~

Joues de lotte rôtie,  
Ragoût de pochas frais de Navarre

Ou

Le caneton  
Suprême rôti, fallafel au gésier confit,  
Déclinaison de navets, oignon rouge, jus sauge-cassis

~~~

Coque chocolat blanc, fruits exotiques et son émulsion  
Sorbet Maracudja

Ou

Chaud-froid d'abricot,  
Crème glacée vanille

( Prix en Euros, service et taxes inclus )

## Menu dégustation

\*4 plats (68.00 €)

Les plats signalés par une étoile

6 plats (88.00 €)

\*Foie gras de canard fermier mi- cuit au torchon,  
déclinaison autour de l'abricot

~~~

L'œuf brouillé aux truffes bien au chaud,  
mouillette au beurre

~~~

\* Merlu de ligne à la chlorophylle, croquette de kokotxas,  
béarnaise, crème de cosse de petit pois

~~~

\* Agneau de lait de la province de Navarre,  
carré rôti, épaule et poitrine confites,  
gnocchis de pomme de terre et carottes croustillantes

~~~

\*Sablé fraise-pistache et son sorbet

~~~

Soufflé à la cerise noire

( Prix en Euros, service et taxes inclus )