

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE Marinade citron	les 6 pièces	12€
JAMBON NOIR DE BIGORRE	les 100g	19€
OEUFS MIMOSA COMME AUTREFOIS Ventrêche de thon, croûtons dorés		12€
TARTARE BAR / SAUMON / HUITRES Vinaigrette gingembre, avruga		14€
THON JUSTE SNACKÉ Ceviche de fraises, petits pois, fèves, artichauts, sauce teriyaki		15€
GAMBAS CROUSTILLANTES Sauce agrumes/basilic, mesclun bio		14€
OEUF MOLLET ROULÉ À LA MIE DE PAIN Asperges vertes, foie gras, lard crispy, parmesan		15€
PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE Cochon / foie gras / boeuf		15€
TRUITE DES PYRÉNÉES CONFITE Mayo ail des ours, asperges blanches, noisettes, chips de quinoa		15€
TERRINE DE FOIE GRAS Crumble noix/sarrasin, chutney fraise/menthe, brioche toastée		18€

PLATS

MERLU EN VOILE DE LARD	28€
Frégola sarda croustillante, houmous, siphon hollandaise, cru de carottes aux agrumes	
POULPE GRILLÉ	28€
Arroz au chorizo, condiment rouille	
ÉPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES DOUCES	28€
Légumes printaniers, jus d'un navarin	
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER DE LA MAISON GARAT RÔTI	30€
Asperges vertes, gratin de macaronis au parmesan, sauce morille	
LOTTE RÔTIE	32€
Tagliatelles maison aux pointes d'asperges vertes, guanciale, parmesan	
CÔTE DE VEAU DE L'AVEYRON CUITE AU SAUTOIR	35€
Gratin de macaronis au parmesan, sauce aux champignons crémée	
RIS DE VEAU CROUSTILLANT	39€
Gratin de macaronis au parmesan, sauce aux champignons crémée	

CUIT SUR LA BRAISE

Toutes nos viandes cuites à la braise sont garnies de frites maison ou purée de pomme de terre et d'une salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et oignons doux

CÔTE DE COCHON NOIR DE LA FERME DE CAMBES	400 gr	29€
Sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo		
FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE	400 gr	36€
Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison		
LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE	400 gr	41€
Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison		
CÔTE DE BOEUF NOIRE DE BALTIQUE	1kg	90€
Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison		

Toutes nos viandes sont d'origines française et/ou EU et ou USA et ou Argentine
Tous nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets, service compris

ASSIETTE DE FROMAGE DE CHEZ XAVIER (MOF)

11€

Escane crabe / Comté / Itxassou / Tome de brebis / Mesclun / Confiture Maison / Miel

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT

11€

Crème mascarpone, caramel beurre salé

GAUFRE À LA CHANTILLY

11€

Sauce au chocolat ou sauce caramel beurre salé

ILE FLOTTANTE

11€

Pralines roses, caramel beurre salé, crème anglaise à la vanille

PROFITEROLES MAISON

11€

Sauce au chocolat chaud

SOUPE DE FRUITS ROUGES

11€

Sablé breton, glace fromage blanc, siphon vanille

PAVLOVA FRAISES DE SAINT PORQUIER

11€

Mousse et glace huile d'olive-citron

TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE

13€

Vanille, caramel beurre salé

Menu du Jour

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR

OU

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

20€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR 25€

ENTRÉES

Saumon confit, crème de haricots coco, crumble olives et glace piquillos

~

*Salade romaine, tenders de poulet, oeuf parfait, marinade crustacés,
parmesan, dans l'esprit d'une César*

PLATS

*Joues de cochon cuisinées au vin rouge, polenta crémeuse,
crumble chorizo, oignons nouveaux*

~

*Daurade Sébaste à la plancha, soupe de poissons crémée, cru de fenouil,
tomates cerises, panisses au romarin et rouille / harissa*

DESSERTS

Maxi cookie, dulcèy, cacahuètes et glace vanille

~

Nage de myrtille, crèmeux cassis, shortbread, glace fromage blanc, mousse vanille

~

*Assiette de fromage de chez Xavier (MOF) Escanecrabe / Comté / Itxassou / Tome de brebis / Mesclun /
Confiture Maison / Miel*