

Notre carte

B

Nos formules

Entrée + plat
ou
Plat + dessert

33 €

Entrée + plat + fromage

ou dessert

43 €

Menu enfant

(jusqu'à 10 ans)

Une boisson + un plat +
une boule de glace

12 €

ORIGINE DES PRODUITS

Charcuteries de la maison Ospital à Hasparren
Foie gras de la maison Arnabar à Ossès
Pigeon et poule de chez Garat à Souraïde
Viandes de chez Pédavia et
De chez Massonde (Société Bayonnaise des Viandes)
Légumes de la ferme Saint-Henri à Anglet et Eusk'halles à
Hasparren
Poissons de la criée de Saint-Jean-de-Luz (Dima) et
Eusk'halles à Hasparren
Yaourt de la maison Bastidarra à Bardos
Bleu de brebis de la ferme Bethanoun à la Bastide Clairence
Fromage de brebis Eusk'halles à Hasparren
Confitures artisanales de la maison Loreztia à Lahonce
Glaces de la ferme Bailia à Bardos
Chocolats de la maison Puyodebat à Cambo-les Bains

En semaine,
notre formule du midi
entrée + plat+ dessert
24 €

Entrées

13€

Œuf parfait, artichaut, condiment barigoule
siphon parmesan et salade d'épinard

Gaspacho de tomate, toast de truite fumée,
avocat, oignons rouges et gel yuzu

Tentacule de poulpe à la plancha, crème d'ail,
poivrons confits et pommes gaufrettes au paprika
fumée

Terrine de foie gras mi-cuit, betterave acidulée,
gel d'hibiscus, pain aux céréales (supplément 5€)

Plats

22€

Merlu de ligne, caviar d'aubergine, pommes de
terre écrasées, émulsion orange et soja

Médallions de thon blanc, conchiglionis farcis
d'une fine ratatouille et pistou

Côtelettes d'agneau grillées, condiment xipister,
purée de céleri et pak choï (viande origine France)

Filet de bœuf, piments doux d'Anglet confit,
pomme de terre grenaille et jus court
(supplément 4€) (viande origine France)

Pigeon de Souraïde, polenta grand roux, légumes
d'été jus au Muscatel (supplément 6€) (viande origine
France)

Fromages

11€

Assiette de fromages confiture de cerise

Desserts

11€

Tartelette chocolat praliné noisette et caramel.
Servi avec son verre de Muscatel

Soupe de pêche et abricot, cheesecake vanille
citron vert

Fraises confites et fraîches, sponge cake
pistache, siphon fromage blanc de brebis vanillé

Glaces et sorbets (3boules au choix)

Coupe Brana (sorbet poire et eau de vie de poire
William)

Café gourmand

