

## 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 Baillia 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, crème de champignon de paris,  
poêlée de champignons du moment et mousse  
noix

Tartare de mulot aux agrumes, kiwi, fromage  
blanc et granola

Velouté de châtaigne, crème montée à la fève de  
tonka, tuile de lard et pesto d'herbes

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

### Plats

22€

Merlu de ligne de saint Jean de Luz, risotto de blé  
ancien et bisque d'étrilles

Pavé de cabillaud, artichauts, butternuts et jus de  
viande

Filet mignon de veau, grand roux du Pays  
basque, confit de piments doux d'Anglet et  
xamengo jus court (viande origine France)

Filet de bœuf, pomme de terre grenaille, oignons  
grelots, pois gourmand et jus réduit au vin  
(supplément 4€) (viande origine France)

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

### Fromages

11€

Assiette de fromages confiture de cerise

### Desserts

11€

Tartelette framboise et figue, crème de noix  
Servi avec son verre de Muscatel

Moka café chocolat

Crèmeux citron, crumble et sponge cake noisette  
mousse légère au yuzu

Glaces et sorbets (3boules au choix)

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

Café gourmand

