

À PARTAGER

Noir de Bigorre 18

Jambon, pain cristal grillé, ail et tomate

Maïs 12

En tempura, sel de tandoori

Pied de cochon 18

Croustillant relevé à la moutarde violette de Brive

Churros 16

Pomme de terre, ketchup de piquillos

Huître n°3 de Joël Dupuch 4/unité

vinaigre à l'échalote, pain de seigle

ENTRÉES

Œuf de poule bio 19

Cuit poché, champignons, noisettes torréfiées, émulsion Ossau-Iraty

Foie gras de canard des Landes 24

Cuit en terrine au naturel, brioche toastée

Cœur de burrata 18

Tomates cerises, balsamique blanc, huile d'olive, cerises et estragon

Dorade Royale 22

En ceviche, piments de Padron, leche de tigre, coriandre et gingembre

Ceviche végétal 15

Légumes et fleurs maraîchère, vinaigrette jalapeños et amandes

Thon rouge de Saint-Jean-de-Luz 25

En tataki, chou kimchi, huile de sésame et soja

Gaspacho Andalou 20

Crevettes sauvages à peine snackées, guacamole pilé au piment d'Espelette

Gambas de Palamos 24

Carpaccio poudré de jambon Ibaïama, huile d'olive, piment d'Espelette

NOS PLATS

Truite des Pyrénées 28

Pousses d'épinards, riz vénéré, beurre blanc aux œufs de truite

Ravioles de pécorino 24

Cuites au beurre de sauge et citron, sautée d'épinards et pignon de pin

Cabillaud 32

Cuit au plat, écrasé de pommes rattes, jus de cresson de fontaine

Volaille fermière 29

Suprême doré au sautoir, piperade relevée au chorizo, grenailles confites

Merlu de Saint-Jean-de-Luz 30

Petits pois, asperges et oignons, cuisinés au jus de coquillages

Tartare de bœuf au couteau 26

Assaisonné anchois, piquillos et câpres, pommes pailles, salade maraîchère

Poulpe 32

Snacké à la plancha, pommes de terre au pimenton, vierge de tomate

Noix d'entrecôte 38

Cuite à la plancha, beurre Café de Paris, pommes dauphines poudrées de cèpes

Pour 2 personnes

Retour de la criée (prix suivant arrivage)

Poisson entier grillé, sauce vierge, salade de tétragone

Côte de bœuf de Galice 45/pers

Cuite à la plancha, beurre Café de Paris, pommes dauphines poudrées de cèpes

FROMAGES

Sélection de fromages affinés 16
Du Pays Basque

DESSERTS

Fraises de plein champ 14
Crues et cuites, crème mi-montée, sorbet citron vert et menthe

Rhubarbe 14
Meringue soufflée, sorbet fraise, écume de yaourt, zestes de citron vert

Chocolat 14
En cabosse, mousseux et croquant, infusion citronnelle

Cerise 14
Crème légère pistache et estragon, boudoir imbibé au Kirsh, sorbet cerise

Soufflé Grand-Marnier (à la commande, 20 minutes d'attente) 18
Madeleine tiède à l'orange confite

Crèmes glacées et sorbets de la maison Dezamy 3/boule
Parfums : vanille, chocolat au lait, café, caramel, yaourt, fraise, citron, exotique, cerise, parfum du moment

Menu du Marché

du lundi au vendredi

PLAT DU JOUR 21
PLAT & DESSERT DU JOUR - CAFÉ 29

Menu Enfant

PLAT - DESSERT 17

Lomo ou Poisson du moment, pommes pailles
Mousse au chocolat ou Fraises, crème légère et menthe