

## *servi du Mercredi au Dimanche de 19h00 à 21h00*

### *pour commencer...*

FOIE GRAS DE CANARD... *en duo, nature & piment d'Espelette, avec pain d'épices d'Ainhoa toasté & chutney au Patxaran* 17 €

SALAISONS & CHARCUTERIES DE PORC KINTOA DE LA FERME URONAKOBORDA D'AINHOA 17 €

PARILLADA DE POISSONS FUMÉS... *truite de montagne, thon blanc, maquereau & saumon* 17 €

ŒUF PARFAIT EN PIPERADE... *avec txistorra* 12 €

SOUPE DE POISSONS... *des côtes basques avec croûtons persillés* 12 €

### *ensuite...*

MAGRET DE CANARD & SAUCE FOIE GRAS AUX TRUFFES, *gratin dauphinois & légumes du jour* 26 €

PANACHÉ DE LA MER & BEURRE D'AIL PERSILLÉ... *maigre, gambas, chipirons, pommes grenaille & légumes du jour* 23 €

SPÉCIALITÉ DU PAYS BASQUE... *Axoà de veau aux légumes du soleil & pommes vapeur* 19 €

### *puis...*

TOMMES DU PAYS BASQUE... *brebis, chèvre, vache, confiture de cerises noires d'Itxassou, gelée au piment d'Espelette, fruits secs & noix* 12 €

### *et pour finir tout en douceur...*

GÂTEAU BASQUE DE MAISON OPPOCA... *crème pâtissière au rhum ou cerises noires d'Itxassou* 8 €

CRÈME BRÛLÉE... *à la vanille de Bourbon* 8 €

CHOU... *façon profiterole, sauce au chocolat chaud & crème Chantilly* 8 €

PAVLOVA... *fraise & cerise* 8 €

TARTE AUX POMMES... *sauce caramel, Chantilly & boule de glace* 8 €

voir avec notre Sommelier pour vos accords mets & vins...