

LA CARTE

œufs en piperade froide, jambon frit, roquette 8

marbré de chèvre, artichauts poivrades confits, tapenade 10

escabèche de lapin navarraise - filaments d'endive, fleur d'oranger 10

tataki de saumon, caviar d'aubergine et petits pois mimosa 9

fine quenelle de crevettes, cheveux d'ange et asperges vertes 11

LA COCOTTE GOURMANDE DU JOUR - 15 €

garnie des fraîcheurs et saveurs du marché

poêlée de chipirons, chips d'ail et gingembre pilaf de "langues d'oiseau" à l'encre 18

thon rouge snacké, spaghetti de légumes, sauce vierge 16

l'authentique cassoulet "signature" - aux trois viandes 19

cuisse de canard confite, fèves et champignons 19

noix d'entrecôte Black Angus, beurre d'estragon - pommes croustilles, sucrine 18

à déguster

fromage "pur brebis" de la vallée d'Ossau - gelée de coing pimentée 8
(authentique tomme de berger affinée à Gabas près Laruns)

les fraises gariguettes, parfait ivoire, émulsion de goyave 8

framboises, grenade et pistache en pavlova 10

mi-cuit au chocolat pimenté, sorbet poire au thé fumé 9

la fine tourtière landaise, glace pruneau-Armagnac 10

DÎNER AU CHOIX - 35 €
entrée + plat + dessert mentionnés en bleu

Chardonnay - Merlot - jus pomme
4 € le verre de 15cl - 14 € la carafe de 50cl