

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

LA CARTE

œufs en piperade froide, jambon frit, roquette 9

notre terrine de lièvre au chocolat - fruits du braconnier en pickles 10

petits artichauts poivrades en barigoule - pistou d'escargots sauvages 11

bouillon minute de crevettes et châtaigne - coriandre, oignon vert et menthe 10

Saint-Jacques, cheveux d'ange, mini lardons - dans l'esprit carbonara 13

poêlée de chipirons, chips d'ail et gingembre pilaf de "langues d'oiseau" à l'encre 19

pavé de merlu laqué, noisettes grillées, potimarron, semoule de brocoli 19

l'authentique cassoulet "signature" - aux trois viandes 22

escalopes snackées de ris de veau et rognon - gâteau de cèpes, jus persillé 22

pavé de bœuf de Chalosse, beurre d'estragon - pommes croustilles, sucrose 22
(viande Label Rouge maturée 3 semaines)

parmentier de chevreuil Grand Veneur - émulsion de gelée de groseille et marron 21

à déguster

fromage "pur brebis" de la vallée d'Ossau - gelée de coing pimentée 9
(authentique tomme de berger affinée à Gabas près Laruns)

Mont-blanc, meringue et marrons confits 9

la pêche en blanc-manger, écume de Bellini et sorbet 10

île flottante, mangue, pistache et grué de cacao 9

mi-cuit au chocolat pimenté, sorbet poire au thé fumé 10

la fine tourtière landaise, glace pruneau-Armagnac 9

DINER DECOUVERTE - 45 € en 5 services
Harmonisation mets et vins - 24 €

bouillon de crevette et châtaigne
poêlée de chipirons, encre et gingembre
barigoule de poivrades et escargots
bœuf de Chalosse, croustilles et sucrose
Mont-Blanc aux marrons confits