

LA CARTE

- œufs en piperade froide, jambon frit, roquette 10*
escabèche de lapin navarraise - filaments d'endive, fleur d'oranger 11
petits artichauts poivrades en barigoule - pistou d'escargots sauvages 12
bouillon minute de crevettes et châtaigne - coriandre, oignon vert et menthe 11
Saint-Jacques, cheveux d'ange, mini lardons - dans l'esprit carbonara 14

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 19*
pavé de merlu laqué, noisettes grillées, potimarron, semoule de brocoli 21
l'authentique cassoulet "signature" - aux trois viandes 23
rognon de veau snacké minute, oignons grelots, lardons, champignons 21
noix d'entrecôte Black Angus, beurre d'estragon - pommes croustilles, sucrose 23

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

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 10

DEJEUNER - 25 €
entrée + plat ou plat + dessert
mentionnés en bleu

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