



La carte

ENTREES

LES CHIPIRONS 22 €

Tagliatelles de chipiron au chorizo, condiment sauce XO maison

LES SAINT JACQUES 26 €

Coquilles Saint Jacques juste saisies, tombée de blettes, mousseline de butternut et pralin de pistache aux algues et yuzu

LE FOIE GRAS 29 €

Le foie gras de canard de la ferme Uhartia poché au vin chaud puis poêlé, dattes acidulées

PLATS

A LA CRIEE DE CAPBRETON CETTE SEMAINE

LE BAR 33 €

Le Bar de ligne aux noisettes, raviole aux artichauts, coulis d'herbes

LA SOLE 34 €

La grosse Sole de 350 gr façon Meunière, cassolette de légumes de saison sautés

LES VIANDES

L'AGNEAU DE SOULE 32 €

Le Carré d'agneau de lait en croûte d'herbes, millefeuille de pommes de terre et jus aux baies roses

LE PIGEON 35 €

Le Pigeon façon Wellington, foie chaud de canard poêlé, jus truffé

DESSERTS

LE COMTE 12 €

Le Comté 18 mois en textures, coing, fougasse aux olives

LE SOUFLÉ 13 €

Soufflé aux noisettes de Lot, crème glacée au Bailey

LES AGRUMES 11 €

Le sablé aux agrumes de saison, cardamome, glace à l'huile d'olive

LE CHOCOLAT 13 €

Le chocolat de Nicolas Berger, torréfacteur, servi en textures, Truffe Noire, et noisettes du Lot

LA MERINGUE 11 €

La meringue fine, fraîcheur de kiwi, crémeux passion, sorbet herbacé