

Entrée, Poissons, Coquillages

Foie Gras confit par mes soins (20€)

*Turbotin Saisi à la plancha, puis Rôti au four,
au parfum de Thym et de Piquillos braisé (21€)*

*Pavé de Bar saisi sur la peau,
Petit Farci Basque, Crème d'échalote (20€)*

*Chipirons farcis à la Basquaise,
Riz blanc au piquillos (15€)*

*Noix de Saint-Jacques Poêlées, Cannelloni
de Kangouro (farce de crabe), jus réduit au Beurre
d'épices du Pays (20€)*

Viandes, Volailles

Ris de Veau Financière (22€)

*Accoa de Veau,
riz blanc aux essences du Pays (15€)*

*Pavé de Boeuf cuit au Poëlon, (20€)
Réduction de jus de Veau,
Cortège de légumes du moment
(Boeuf né et élevé en France)*

*Pigeonneau rôti en Cocotte, (22€)
Jus court de cuisson, Copeaux de Bayonne,
Garnitures de légumes*

Desserts

Moelleux au chocolat noir (8€)

Mousse Exotique sur biscuit coco (8€)

Biscuit Russe

*Meringue à la poudre d'amande,
fourrée d'une crème de pistache) (8€)*

Une composition, Selon l'inspiration du moment (8€)

Soufflé au Grand-Marnier (12€)

Charlotte aux fruits rouges (8€)