

A la carte ...

Pour commencer

Agneau confit des Pyrénées 18€

Bouillon oriental / carotte / datte

Bar sauvage 19€

Tomate d'antan / basilique / parmesan

Carpaccio de bœuf maturée Secreto 17€

Bruschetta / champignons / dashi

Crevettes sauvages 18€

Durum / curry jaune / concombre

Pour continuer

Pigeonneau 32€

Cassis / cuisse confite / poudre d'olive taggiasche

Porc du pays basque 28€

Céleri rave / chimichurri / cassis

Entrecôte sélectionnée par nos soins 29€

Légumes de saison / béarnaise

Filet pur « Rossini » 32€

Céleri rave / échalote / vin rouge

Nos viandes d'exception

Txogitxu: maturée 6 semaines, origine Basque 9€/100gr

Rubia Gallega: maturée 4 semaines, origine Portugal 8.5€/100gr

Toutes nos viandes vous seront servies avec légumes chauds, frites maison et béarnaise.

Pour terminer

Dame blanche « Le classique »	9€
La pomme Granny Smith Structure autour de la pomme / verveine	10€
Abricot Mascarpone / romarin / orge / café	10€
Chariot de fromage	13€
Irish coffee	8.5€

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur. »