

## A Partager pour L'Apéritif

### Côté Mer:

Couteaux persillade et chorizo	10€
Crousty Gambas au pesto (6 pièces)	10€
Les Huitres n°3 de pleine mer de Normandie Patrick Liron	
	Les 6 12€      Les 12 24€

### Côté Terre:

Assiette de charcuterie ou Assiette Mixte jambon et Ardi Gasna	
Petite Assiette 9€	Grande planche 15€
Potatoes maison et fromage blanc ail et fines herbes	8€
Le Pâté Maison de chevreuil au Calvados	8€
Croq' jambon truffé et béchamel	12€
Le plateau de fromages de nos producteurs (5 au choix)	12€
La Terrine de foie gras des Landes, compotée pomme gingembre, cake châtaignes et miel	19€

## Nos Entrées

Le poireau du Béarn en mosaïque d'algues nori, crème moutarde à l'ancienne, tartare d'huitres de Normandie et couteaux, anguille fumée au foin et vinaigrette au soja	14€
La Soupe de poissons de roche, rilette de txangurro, pain de mie frotté à l'ail, rouille maison net chips de parmigianno 22 mois	15€
Le risotto de crosnes, foie gras des Landes mi cuit et magret gravlax au sel de salies de Béarn, crémeux mais doux, pop-corn et chips de pain	15€
Le thon rouge de ligne en tataki aux amandes et poivre timut, crémeux brocoli verveine, gel kalamansi, clémentine fraîches et tuile de riz aux amandes	16€

## LES PLATS.....

*Les chipirons du Pays Basque à la plancha et boudin galabar, pesto de salicornes, crémeux boudin noir au piment d'Espelette et salade de lentilles du Puy au chorizo ibérique* 22€

*Le Saumon en viennoise d'épinards, risotto de céleri au safran d'Ossés, crème de stracciatella aux œufs de truite et basilic, pétales de choux de Bruxelles* 23€

*Les Saint Jacques de la Manche rôties, purée et chips de topinambours, salade de riz bambou aux noix de cajou et artichauts, jus réduit de volaille au café, carpaccio de Saint Jacques au praliné de noix de cajou* 26€

*Le filet de canette baserri cuit basse température, polenta à la châtaigne, sauce au miel de châtaignes, pressé de choux vert à la papada de Galice et salade de choux rouges* 24€

*La Côte de bœuf race Angus à partager pour deux personnes, pommes grenailles aux épices douces, sauce barbecue maison et échalions confits* 58€

## LES DESSERTS.....

*Le plateau de fromages de nos producteurs (5 au choix)* 12€

*Le Choux à la crème citron et mousse coco au kraken rhum, coulis chocolat blanc au poivre timut* 9€

*La poire rocha pochée, sablé noisette, chantilly au praliné et praliné crunchy aux noisettes du piémont, gel poire badiane* 9€

*Le flan au chocolat Guayaquil, mousse passion, tuile au chocolat, sorbet passion et coulis chocolat noir* 9€

