

Le menu découverte 32€

Entrée + plat + dessert au choix sur la carte.

(Supplément de 5€ pour le foie gras et de 3€ pour la paella)

La carte

Les entrées

- Terrine de poireaux au nori, ceviche de crevettes roses & émulsion au wasabi.....12€
- Foie gras maison, chutney poire & gingembre.....17€
- Œuf parfait, condiment chorizo, houmous & brisures de jambon serrano.....12€
- Ragout d'escargots, jus d'herbes fraîches, croutons à l'ail & carotte fane.....12€



Les plats

- Faux Filet cuit à basse température, sauce crue aux petits légumes & pommes de terre grenaille.....16€
- Carré de veau rôti simplement, aubergine confite & polenta « Grand Roux ».....16€
- Confit de canard, pommes de terre sarladaises & salade.....16€

- Merlu Basque, risotto au chorizo & sauce espagnole.....16€
- Focaccia (végétarien).....16€

Sur commande:

- Paella minute au poulet, gambas & chorizo iberico19€



Les desserts 

- Tartelette pistache, ricotta & citron confit.....7€
- Crème brûlée Baratzartea, piment d'Espelette & sucre piquillos.....7€
- Torta Caprese & coulis choco-caramel beurre salé.....7€
- Marmelade de rhubarbe, fraises & mousse fromage blanc à la vanille de Bourbon.....7€
- Gaztanbera / Mamia, le caillé de brebis au Miel d'Ascain & ses amandes grillées.....7€



Le menu enfant 12€:

- Fusilli sauce bolognaise maison et fromage râpé
- Petit pot de glace

*Liste des allergènes disponible sur demande

 : Logo fait maison