

## MENU CARTE

**En 3 temps 58€ ou en 4 temps 72€**

### ENTRÉES

(Sup Pension 4€)

Prix carte

**Tataki de truite d'Ispeguy**.....19,00€

*Mousseline de chou rouge à l'huile de sapin des Pyrénées,  
 mayonnaise au raifort et tuile de tapioca soufflée*

**Œuf Parfait**.....19,00€

*Caviar végétal de graines de moutarde, nid d'algues  
 acidulées au Xipister sauce Nantua au citron noir*

✓ **Raviole végétale**.....19,00€

*Brunoise de légumes, gel de jus de carotte, bouillon de vert  
 de poireaux au miso et shiitake*

### PLATS

(Sup Pension 6€)

**Merlu de ligne** .....29,00€

*Ecaille de radis noir, velouté de daikon, kasha huile verte au romarin  
 Fumé, bourrache*

**Porc Manex** .....32,00€

*Poitrine confite et glacée au vinaigre de cidre Etxekoa  
 Côte filet en cuisson lente, carottes cuites à 83°C, jus réduit au Patxaran*

✓ **Les choux divers** .....29,00€

*Chou-fleur rôti entier au beurre noisette, crémeux de fleur jaune  
 et chou au charbon végétal, taboulé de chou violet au citron confit*

Prix net en euros

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avvertir et nous demander la liste de nos allergènes

## FROMAGE

(Sup Pension 5€)

Prix carte

**Brebis de nos montagnes**.....16,00€  
*Sélection de fromages affinés de chez Beñat*

## DESSERTS

(Sup Pension 4€)

**L'orange sanguine** .....11,00€  
*Ganache montée aux zestes d'oranges et Grand Marnier,  
 orange sanguine aux 4 épices en texture, glace à la cannelle*

**La Pomme et le Sarrasin**.....11,00€  
*Déclinaison de pommes, chantilly Manzana, tuiles de galettes  
 au blé noir et sorbet au cidre Basque*

**Chocolat Muscade et Panais**.....11,00€  
*Crème légère au panais et à la vanille, crumble au chocolat  
 grué de cacao, mousse chocolat noir muscade glace chocolat*

**Pour votre confort, merci de choisir vos desserts en début de repas.**

## BOISSONS CHAUDES

**Cafés Nespresso, décaféiné**..... 3,50 €

**Cafés Nespresso d'origines (Brésil, Colombie, Pérou)** ..... 4,00 €

**Thés et infusions Maison Deuza** ..... 6,00 €

*Thé noir Nature / Earl Grey, Thé vert Sencha Bio  
 Thé noir « Les Amants de Saint Jean » (création M.Costero)  
 Thé vert « Brouillarta » (création M.Costero)  
 Infusion Verveine / Camomille*

Prix net en euros

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avvertir et nous demander la liste de nos allergènes