

**Entrées**

**Assortiment de charcuteries navarraises**

Jambon, lomo, chorizo, accompagnés de pickles, crackers, houmous et caviar d'aubergines ..... 16€

**Foie gras des Landes**

Cuisiné et pressé sur une fine couche de turrón jijonna, carotte pleine terre confite à la citronnelle ..... 19€

**Les huitres**

Six huitres de Marennes, pain de seigle à la levure naturelle, beurre ½ sel ..... 15€

**La truite saumonée des torrents de Banka fumée**

Servie en tranche épaisse,

Escabèche de fruits et légumes à la coriandre, un tofu lacto fermenté du Sud Ouest ..... 18€

**Les crudités**

Légumes d'un gaspacho accompagnés d'un lait d'amandes maison,

D'une salade d'herbes bio du "jardin des deux sources" ..... 16€

**Poissons**

**Thon de St Jean-de-Luz** en tranche, ratatouille minute au basilic et caramel d'orange ..... 23€

**Merlu de ligne** jus de coquillages relevé d'herbes bio, pâtisson grillé ..... 25€

**Poisson de la criée** cuit naturellement à la plancha, légumes du marché ..... 28€

**Viandes**

**Porc Duroc** cuisiné fondant dans un beurre d'agrumes aux épices, granola de Sophie ..... 21€

**Filet de bœuf** simplement grillé, légumes du marché ..... 28€

**Plat végétarien** notre spécialité composée de légumes et céréales bio cuisinés au moment ..... 21€

**Fromages & desserts**

**Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires**

Sélectionnés par notre maitre fromager Beñat, une variation de fromages de brebis ..... 8€

**Carpaccio d'ananas**

Sorbet à la verveine fraîche, guimauve maison au thé matcha ..... 11€

**Explosion de fruits rouge**

Fraises, framboises, fraises des bois, au naturel, en coulis, en gelée

Accompagnées de crème caramélisée, biscuit ..... 12€

**Cappuccino Chocolat –café, mousse légère de lait fermier**

Ganache au chocolat, crème onctueuse au café, sablé basque ..... 11€

**Instant exotiques, granité mangue passion**

Siphon, streusel épicé, minute de fruits frais, gelée de mangue ..... 11€



**Réservation 7/7 jours au 05.59.51.51.51**