

Menu marché 29 €

Servi uniquement le Midi jusqu'à 13H00 sauf dimanche et le lundi et mardi soir jusqu'à 20H30

PRÉLUDE

Crèmeux d'Hiver De Légumes Oubliés, siphon Potimarron (prix Carte 17€)

ou

Salade de pied de Cochon et Veau, mesclun de Saison
de notre Maraîcher Bastelica (prix carte 19€)

Escalope de Saumon label rouge, Agria écrasée à l'huile d'Olive,
sauce Livèche (prix carte 24€)

ou

Bâtonnets de Boudin de la maison Aubard, déclinaisons de Pommes,
Sauce Miel Thym Citron Épicée (prix carte 24€)

La Couleur Des Sentiments (prix carte 13€)

Menu Goxoki 49 €

PRÉLUDE

Coquilles St-Jacques snackées, Noisettes du Piémont torréfié, Potimarron
en déclinaison, sauce Noilly-Prat (prix carte 42€)

ou

Ris de Veau sauce Porto, Oeuf de ferme, Oxalys Multicolore de la maison
Bastelica (prix carte 35€)

ou

(+ supplément 20€) Terrine de Foie gras de Canard, Brioche au beurre
maison, Chutney d'été (prix carte 49€)

Maigre de St-Jean-de-Luz, Millefeuille de Patate douce, dernière touche
d'Hiver, velouté Végétal de petits Pois (prix carte 41€)

ou

Poule au Pot (noire d'Astarac) farce à l'ancienne, Légumes d'Hiver, sauce
épicées aux Piments d'Espelette (prix carte 41€)

ou

(+ supplément 25€) Spirales de Sole de l'Atlantique, Morilles fraîches,
garnitures du moment, sauce Livèche (prix carte 51€)

Crêpes fourrées à l'Orange, Sauce Suzette (prix carte 16€)

ou

Moka d'Éthiopie, Vanille Bourbon, crumble Noisette,
crèmeux Café (prix carte 16€)



Menu Gourmand 89 €

PRÉLUDE

Embeurrée de coquilles St-Jacques, confit de Butternut, Noisettes du Piémont, Salicorne, sauce Coraillée affinée au Butternut (prix carte 48€)

ou

Morilles fraîche à la crème de vieux Porto, Oeuf de Ferme coulant, Mesclun champêtre de Bastelica (prix carte 52€)

ou

(+ supplément 25€) Brouillade aux Truffes Melanosporum (prix carte 58€)

Tronçon de Turbot rôti, Morilles confites, Pommes soufflées, sauce Bercy (Prix Carte 47€)

ou

Boeuf de Chalosse, Pommes soufflées, sauce Bordelaise aux Cassis (prix carte 55€)

INTERLUDE

Assiette de Fromages Affinés (prix carte 20€)

ou

Omelette Norvégienne (prix carte 20€)

Menu Découverte 129 €

Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives
(Feuilletés, Cafés et Mignardises compris)

Accord Mets/Vins disponible pour 210€

Le Chef et son équipe vous divulguerons divers mets
autour d'une cuisine Gastronomique locale et de Saison

Menu Enfant 19 €

Tous nos plats peuvent être déclinés à la Carte

SERVICE COMPRIS / LES GLACES SONT RÉALISÉS PAR LA
COMPAGNIE DES DESSERTS EN ACCORD AVEC LE CHEF
LA MAISON NE PREND PLUS LES CHÈQUES