

# Menus

2 à 5 plats le midi, 3 à 5 plats le soir,  
trouveront facilement leur place sur votre table.

*2 to 5 dishes for lunch and 3 to 5 dishes for dinner  
will easily find their place on your table.*

## **2 plats (uniquement le midi en semaine)**

*2 dishes (only for lunch on weekdays)*

• 27 € •

## **3 plats**

*3 dishes*

• 39 € •

## **4 plats**

*4 dishes*

• 49 € •

## **5 plats**

*5 dishes*

• 59 € •

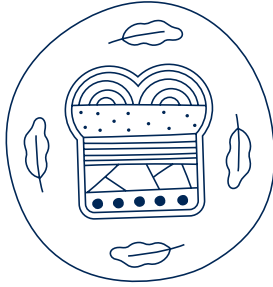
Merci de nous informer de toute allergie alimentaire dès votre arrivée.

*Please inform us of any food allergies upon your arrival.*

Prix nets en euros, taxes et services compris.

*The net prices are indicated in euros, including taxes and services.*





## Les plats salés chauds & froids

Cold and hot savoury dishes

**Betterave, ricotta et glace à la moutarde** 

*Beet, ricotta and mustard ice cream*

**Maquereau à la flamme, aubergine et céréales**

*Flame-grilled mackerel, eggplant and grains*

**Langue de bœuf fondante, sauce barbecue  
et pickles de légumes**

*Meltingly tender beef tongue, barbecue sauce  
and vegetable pickles*

**Sélection de fromages du moment**

*Cheese selection*

...



## Les plats salés & chauds

Hot and savoury dishes

**Artichaut farci au boulgour, sauce vierge aux herbes** 

*Artichoke stuffed with bulgur, herb sauce vierge*

**Poisson de la criée, haricots beurre et txistorra**

*Catch of the day, yellow wax beans and txistorra*

**Thonine snackée, pomme de terre et salade de fenouil**

*Seared little tunny, potato and fennel salad*

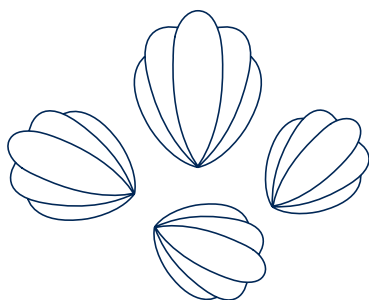
**Volaille des Landes,**

**polenta Grand Roux du Pays basque**

*Landes poultry with Grand Roux polenta*

*from the Basque Country*

...



## Les plats sucrés

Sweet dishes

### **Rhubarbe pochée, pamplemousse et sorbet rhubarbe**

*Poached rhubarb, grapefruit and rhubarb sorbet*

### **Croustillant à la fraise, pistache et sorbet fraise**

*Strawberry crisp, pistachio and strawberry sorbet*

### **Chocolat 70 %, pop-corn et glace chocolat**

*70% chocolate, popcorn and chocolate ice cream*

Nos partenaires :

*Our partners:*

Beillevaire / Andignac / Vallée des deux sources / L'épicense / Racé / Emengoa /  
Christophe Latour / Maison Constanti / Les terrines de l'atelier / La fromagerie de Pierre

Origines des viandes porc, veau, agneau, volaille, bœuf : France

*Origins of pork, veal, lamb, poultry, beef: France*