



MARDI

Les haricots verts de Vincent Dutorte

(... *et la burrata du Pays Basque espagnol*)

Lotte mûrifiée rôtie sur l'os

(... *beurre blanc à l'estragon*)

Tarte au chocolat Madong

(... *sobacha*)

MERCREDI

Le chou-fleur de Laurent Berrurier

(... *et les anchois de Cantabrie*)

Maigre de ligne de Saint-Jean Luz en croûte de sel

(... *jus de ttoro*)

Baba à l'armagnac

(... *poivre long, framboise*)

JEUDI

Les haricots maïs du Béarn de Bernadette Cassagnau

(... *et les chipirons de Saint-Jean de Luz*)

Le canard gras des Landes de Dupérier à la cheminée

(... *jus/sauce au whisky et poivre de Kampot*)

Saint-Honoré

(... *cardamome verte, figues bourjassote*)



VENDREDI

La tomate Cœur de bœuf de Jackie Mercier

(... et la faisselle de lait de brebis)

Le merlu de ligne de Saint-Jean de Luz rôti à l'espagnole

(... condiment chimichurri)

Paris-Brest

(... cacahuètes de Soustons, prune)

SAMEDI

L'aubergine grafitti de la famille Morizet

(... et la ceccina de bœuf de Galice)

La selle d'agneau Allaiton rôtie en cocotte aux herbes fraîches

(... jus aux câpres)

Omelette norvégienne

(... vanille de Tahiti, citron, gingembre)

-

Nos viandes et poissons sont accompagnés de pommes de terre nouvelles à l'oseille, d'échalotes confites, de jeunes fenouils fondants aux agrumes

-

45€ par personne, hors boisson