



L'OCÉAN



De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise...

Guy de Maupassant

Ouvert du mardi soir au samedi soir de 19h30 à 21h30
Prix en euros – taxes et service compris

Les Entrées



L'huître Gillardeau

Kiwi en déclinaison
Concombre
Glace pain de seigle

-25-

Le foie gras de Canard

Anguille fumée
Condiment passion

-25-

Le homard

Homard bleu rôti au beurre de nos montagnes, moelleux
croustillant à l'estragon et pomme verte

Demi-Homard -35-

Homard entier -65-

Le soufflé

De courgettes, crème au yaourt de brebis basque
Citron confit

-24-

Végétarien



Le riz Bomba

Cuisiné comme une paella
Petits pois et poivrons piquillos

-28-

L'Océan



Le maigre sauvage

Artichauts barigoules
Jambon ibérique et émulsion à l'orange

-40-

Le saint Pierre

Rôti au beurre d'algues
Coques en vinaigrette tiède
Gyoza aux champignons et Breuil de Brebis

-42-

La Terre



La volaille landaise

Suprême laqué aux épices douces
Cuisse braisée en feuille de laitue
Mousseline d'oignons

-43-

Le filet de bœuf Français

Moutabal d'aubergines en pastilla
Pulpe d'avocat, jeunes carottes
Jus à l'Irouléguy

-47-

Le Fromage



L'assiette de fromage

De nos régions

Sélection de 3 fromages

De chez

« Benat » Artisan Fromager Affineur de Saint-Jean-de-Luz

-15-

Créations sucrées



(A commander en début de repas)

La fraise

Pulpe d'avocat, parfait glacé fraise
Cake moelleux au citron vert et huile d'olive
Sablé vanille

-15-

La cerise et le chocolat

Cerises pochées au Maydie
Chocolat grand cru en textures

-15-

Abricot verveine

Confit vanille de Tahiti
Gelée montée et sorbet
Crème verveine

-15-

Notre vacherin

Meringue, espuma à la vanille de Tahiti
Framboise et sorbet aux fruits de la passion

-15-

*Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats
est à votre disposition sur simple demande*

Prix en euros – taxes et service compris

Les Menus Dégustation



Découverte

En 4 services

-80-



Création

En 6 services

-105-

Les menus proposés sont servis pour l'ensemble de la table