



LE TEMPS D'UN DEJEUNER

SERVICE DE 12H30 A 14H30

LES ENTREES

LE BŒUF & LA BONITE 20 €
(CARPACCIO MAISON DE BŒUF / BONITE SECHEE / TALOA / FANES DE LEGUMES DESHYDRATEES / ŒUF CURADO AU SHOYU ET MIRIN)

LE CHOU-FLEUR & L'IZARRA 18 €
(CREME DE CHOU-FLEUR SANS LACTOSE / MAÏS BLANC DEGERME / GEL DE PIQUILLOS / GLACE A L'IZARRA SANS LACTOSE)

LE CRABE & LE BLE 22 €
(TXANGURRO MAISON DE CHAIR DE CRABE / CANNELLONI DE FEUILLE DE BRICK / HUILE DE CHLORELLE & MISO / ALGUES DESHYDRATEES)

LES PLATS

LA VOLAILLE & LE MAIS 29 €
(VOLAILLE BASQUE / POLENTA DE MAÏS SNACKEE / CHAMPIGNONS DE SAISON / CRUMBLE AU MAÏS GRAND ROUGE / PIMENT D'ESPELETTE & GRUE DE CACAO / HERBES / POPCORN)



LES PECHEURS & AGRICULTEURS 31 €
(POISSON DES HALLES DE SAINT-JEAN-DE-LUZ / DECLINAISON DE LEGUMES DE SAISON)

LE VEAU & LE PIMENT 27 €
(RAVIOLE D'AXOA DE VEAU / PIMENTS DOUX FRITS / JUS CORSE CREME EMULSIONNE)

LA SUGGESTION DU JOUR A L'ARDOISE ... €

LES DESSERTS

LE CHARIOT DE PATISSERIES REALISEES PAR NOTRE CHEF PATISSIER 12 €
(UNE GOURMANDISE AU CHOIX)

LES FRUITS DE SAISON COUPES 10 €

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS - TAXES ET SERVICES INCLUS

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET PREPARES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

L'ORIGINE DES VIANDES BOVINES, PORCINES, ET VOLAILLE, NES, ELEVES, ABATTUS DANS LE 64 FRANCE

UNE LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS DE LA CARTE EST A VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE