



Le Chef et son équipe

« Les Pêcheurs de sardines de Saint-Jean-de-Luz, les Vignerons d'Irouléguy, les petites mains des piments d'Espelette, un parcours à cochon des Aldudes, un peu plus loin une pisciculture à truite vers Banca... au Pays Basque le terroir se vit ! Il suffit de lire le paysage pour prendre la mesure du phénomène. Pascal ARCE »

Côté Jardin & Autres Maraichers

La vallée des deux Sources, Famille Bastelica, Verlus (32)

L'Orangerie, Anglet (64)

Jon Harlouchet (Maïs artogorria), Bussunarits-Sarrasquette (64)

Fromager Affineur

Benat Artisan Fromager Affineur, St-Jean-de-Luz (64)

Pain

Extche Goxoan, Ciboure (64)

Luxpanem, Saint-Pée sur Nivelle (64)

Viandes & Poissons

L'écaille d'argent, St Jean de Luz (64)

Fumoir Onake, St Jean de Luz (64)

Dima, St Jean de Luz (64)

Michel Goicoechea, Truite de banka, Banca (64)

Pierre Oteiza, Les Aldudes (64)


Coopérative Axuria, Chéraute (64)

Maison Garat, Souraïde (64)




Pascal Massonde, Souraïde (64)



Nos entrées

- Moule en trompe l'œil** 
Moule en escabèche et jambon, gel de piquillos, émulsion au lard, algues 20 €
- Tomate en déclinaison**  
À la brousse du Pays basque, chutney de tomates aux épices et gaspacho 22 €
- Poulpe et lentilles beluga au boudin basque**
Gel de bisque et caviar d'esturgeon blanc Kaviari 24 €

Nos mets

- Bœuf Herriko** 
Légumes en plusieurs textures, jus au miso 40 €
- Déclinaison du Maïs & du Poireau**  
Au breuil fermier et polenta crémeuse 34 €
- Epaule d'Agneau au jus de Morilles**
Cromesquis d'Epeautre, mini légumes de saison, gel de petits pois et anguille fumée au soja 44 €
- Pêche du jour selon la criée**
Mousseline de pommes de terre au citron confit, sauce bisque, légumes de saison --- €

Entrées, plats, desserts « HEALTHY » 

Entrées, plats, desserts « VEGETARIEN » 



Par Mathieu BERNARD – Chef Pâtissier

TOUS NOS DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Nos Desserts

Chocolat

Crèmeux et opaline chocolat Millot 74 % Grand Cru, siphon et glace orge malté 15 €

Abricot

Soufflé Abricot, crumble vanille avec abricot rôti, huile d'olive et miel, Espuma abricot, Sorbet abricot persil 16 €

Fraise

Crumble vanille, Sorbet roquette, espuma champagne rosé 15 €

Cerise

Cerises pochées, crèmeux praliné amandes, sablé vanille, sorbet Agastache 15 €

MENU DECOUVERTE

En 4 services

85 €

Le menu proposé est servi pour l'ensemble de la table et évolue au rythme des saisons et des inspirations du chef