



Le Chef Jean-Christophe BURLAUD
Et son équipe

LE MENU DU MARCHÉ

Entrée-plat-dessert 45€

Plat-dessert ou entrée-plat 39€

L'ENTREE DU JOUR



LA VOLAILLE

PINTADE/CANARD/GIBIER SAUCE PARDO

Ou

LA CRIEE DU JOUR

SAUCE MOQUECA COCO ET CORIANDRE



LE CHARIOT DE DESSERTS



Par Laurent PIBALLEAU – Chef Pâtissier
TOUS NOS DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Nos Desserts

LE CHARIOT DE PATISSERIES REALISEES PAR NOTRE CHEF PATISSIER

12 €

(UNE GOURMANDISE AU CHOIX)

LES FRUITS DE SAISON COUPES

10 €

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.
L'origine des viandes porc et volaille, nés, élevés, abattu dans le 64 FRANCE
L'origine des viandes Bovine, nés, élevés, abattu dans le 64 FRANCE

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS – TAXES ET SERVICES INCLUS



—AHO FINA—



A Partager

LE COQUELET EN CRAPAUTINE DE LA MAISON GARAT SAUCE PARDO	45€
LE FILET DE BŒUF, SAUCE CHIMI CHURRI (600 GRAMMES)	60€
LE POISSON ENTIER (SELON ARRIVAGE)	**€

Les Entrées

LES CROQUETAS D'AGNEAU AU PIMENT D'ESPELETTE ET PETITE SALADE	15€
LE CEVICHE EN GRAVELAX DE TRUITE DE BANKA ET PAPPADUM PLAIN	20€
LES TAPAS DE JEAN-DE-LUZ ET LE CAP 64 POUR DEUX PERSONNES	28€

Les Plats

LE PORC DES ALDUDES CONFIT ET SAUCE MISO & SAKE	27€
LA CRIEE DU JOUR, SAUCE MOQUECA COCO ET CORIANDRE	31€
LE BOVIN OU OVIN, JUS CORSE	29€

Les accompagnements

(UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX)

POLENTA CREMEUSE

PETITS LEGUMES BIO DE SAISON

ECRASEE DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON

SUCRINE EN SALADE OU A LA PLANCHA

RISOTTO DE CHATAIGNE BASQUE