



*La nature est savante, il n'y a que savoir l'écouter. C'est le marché qui commande et il me suggère quoi acheter pour créer mes menus.*

*Nous faisons revivre l'esprit de mes origines, mis au goût du jour mais en conservant de vieilles coutumes: quand le feu rendait savoureux un plat et le vin présidait à table...*

*Faites votre choix pour un menu à votre guise...et bon appétit.*

*Bienvenue chez vous !*

### **ENTREES**

<i>Tartare de truite avec gelée concombre iodée, ciboulette et une crème de raifort</i>	<i>19€ (En 1/2 portion 10.5€)</i>
<i>Salade de saumon mariné, gel de câpres et tomates confites</i>	<i>19€ (En 1/2 portion 10.5€)</i>
<i>Huitre, chlorophylle de roquette et de cresson, concombre, coconut et kaffir</i>	<i>19€</i>
<i>Soupe de poissons et fruits de mer</i>	<i>19€ (En 1/2 portion 10.5€)</i>
<i>Œufs de ferme pochés, avec un bouillon de jambon et pain émietté</i>	<i>19€</i>
<i>Cannellonis farcis du pied de cochon, queue de bœuf et champignons gratiné</i>	<i>19€</i>
<i>Steak tartare premium avec d'olives en textures</i>	<i>19€</i>
<i>Lasagnes froide d'anchois marinés avec des légumes et gazpacho basque</i>	<i>19€ (En 1/2 portion 10.5€)</i>
<i>Petits légumes sautés à pois toffee</i>	<i>19€</i>

### **POISSON**

<i>Lotte rôti avec émulsion d'huître, crabes royaux et champagne</i>	<i>28€</i>
<i>Kokotxas de morue avec coque au txakoli</i>	<i>27€ (En 1/2 portion 14.5€)</i>
<i>Merlu grillé, fanon ibérique, wakame liquéfié, salade d'algues et amandes</i>	<i>26€ (En 1/2 portion 14€)</i>

### **RIZ**

<i>Riz traditionnel avec palourdes</i>	<i>26€ (En 1/2 portion 14€)</i>
<i>Riz eMe Be grillé</i>	<i>26€</i>

### **VIANDE**

<i>Épaule d'agneau avec chutney de poivrons et crème à l'ail en trois cuissons</i>	<i>34€</i>
<i>Côte de bœuf Premium grillée avec purée de pommes de terre spéciale (2pers.)</i>	<i>61€ (Individuel 31€)</i>
<i>Gras doubles manière traditionnelle</i>	<i>26€ (En 1/2 portion 14€)</i>
<i>Joues de bœuf, crème de pommes de terre truffée et bouillon de queue</i>	<i>26€ (En 1/2 portion 14€)</i>

### **DESSERTS**

*Nos desserts ont besoin d'amour et d'attention, alors nous recommandons de commander le dessert à l'avance ...*

<i>Fondant au chocolat, glace à la noisette, neige de frangelico et menthe</i>	<i>13.5€</i>
<i>Macaron à l'orange, gel de safran et glace au thé Earl Grey</i>	<i>13.5€ (En 1/2 portion 8€)</i>
<i>Infusion des fruits rouges, fraises, glace de yaourt et une touche de cannelle</i>	<i>13.5€ (En 1/2 portion 8€)</i>
<i>Gin&amp;tonic de céleri, concombre, pomme et menthe</i>	<i>13.5€</i>
<i>Pain français caramélisées, crème d'amandes, compote de prunes et café</i>	<i>13.5€ (En 1/2 portion 8€)</i>
<i>Whisky crémeux, noisette onctueuse et la neige fondante au café</i>	<i>13.5€</i>
<i>Mes fromages préférés</i>	<i>19€</i>

*Tous nos plats sont individuels, dans le cas de vouloir partager déjà seront exposés de cuisine dans la moitié des portions.*

*\*Questions sur allergies ou d'intolérances s'il vous plaît informer le responsable*

*Tous les plats incluent 10% TVA correspondant à restaurant*



## **NOTRE MENU DÉGUSTATION**

*Mes collations sont différentes selon le caprice de la campagne, la mer et les saisons.*

*Je me propose de vous laisser séduire par les petites bouchées ...*

*Sur ce, je vais ouvrir l'appétit ... séduisant, la lumière et surtout savoureux ...*

***Bon appétit!!!***

### *Apéritif*

*Lasagnes froide d'anchois marinés avec des légumes et gazpacho basque*

*Huitre, chlorophylle de roquette et de cresson, concombre, coconut et kaffir*

*Œufs poché à basse température, baigné dans un bouillon de jambon*

*Merlu grillé avec voile de fanon ibérique, wakame liquéfié, salade d'algues et amandes*

*Joues de bœuf, crème de pommes de terre truffée et bouillon de queue*

### *Pre dessert*

*Whisky crémeux, noisette onctueuse et la neige fondante au café*

***Prix 70€ inclus 10% TVA***

***Boissons non inclus***

***Avec option vin d'appariement 28€ inclus 10% TVA***

***Notre menu sera servi pour toute la table***

***\*Questions sur allergies ou d'intolérances s'il vous plaît informer le responsable***