



19h00 - 23h30

### Entrées

Tomates de couleurs, ricotta au four & huile de livèche	12 €
Poulpe basse température, radis crus & tzatziki	14 €
Ceviche, leche del tigre	12 €
Soupe froide concombre & menthe	8 €
Tartare de veau Basque au couteau, cébettes & pecorino	14 €
Vitello tonnato, roquette	10 €
Courgettes marinées, artichauts crus, pesto & brocciu	12 €

### Veggie

Pissaladière, mesclun	12 €
Légumes de saison au sautoir	15 €
Artichauts poivrade en tempura, sauce tartare & mesclun	16 €

### Terre

Volaille du Béarn, légumes verts & pesto roquette	20 €
Veau basse température, fricassée de navets & girolles	26 €
Ris de veau, blettes & jus au foin	32 €
Bavette Angus, frites & sauce barbecue	19 €
Courgettes & tomates farcies truffées, mesclun	22 €
Côte de bœuf pour 2 personnes, pommes Dauphine & salade	65 €

### Mer

Bonite, tombée d'épinards & rouille	24 €
Raie aux câpres, poireaux aux salicornes & croutons	25 €
Lieu jaune vapeur, ratatouille & herbes fraîches	24 €

### Desserts

Tarte framboise & citron meringuée, sorbet framboise	9 €
Abricots rôtis au romarin, smoothie abricot & espuma amaretto	8 €
Ganache chocolat & caramel, tuile & glace sésame noir	9 €
Fraises, meringue à la verveine	8 €
Sorbets coco, citron ou framboise	8 €
Glaces chocolat, choco-menthe ou vanille	8 €
Dessert du jour	8 €