



Amatxi me disait « tu goûtes et si tu n'aimes pas, tu laisses sur le côté »

Ces mots pleins de bon sens ont éveillé ma curiosité, m'ont appris le travail des artisans qui nous offrent une diversité alimentaire, importante pour notre santé et pour la nature.

Dans cet esprit, et pour mieux accompagner les personnes réellement concernées par des allergies, merci d'utiliser ce mot avec discernement.

Pour le reste faites-nous confiance : cuisiner c'est notre métier.

A tous nos producteurs, maraîchers, éleveurs, pêcheurs, cueilleurs, artisans, vignerons, tous Artistes tous passionnés,

Merci.

Menu Déjeuner - 36€
du Mardi au Vendredi

“Ordonnance à la française”

Le Grand Menu

HORS D'ŒUVRE

pour aiguïser l'appétit

POTAGE

de légumes _ de viande _ de poisson

POISSON

de la mer ou d'eau douce

GRANDE ENTRÉE

chaude ou froide _ feuilletage _ tourte _ pâte fraîche

FRAÎCHEUR

fruits légumes | amer acide

RELEVÉ

poêlées _ braisées _ mijotées _ sauce riche

DE LA RISSOLE

rôtie au feu ou au four _ jus court et soutenu

LÉGUMES

de saison _ de maraîchers passionnés

ENTREMET

SORBET ET CRÈME GLACÉE

Nos menus sont pensés pour l'ensemble de votre table afin de partager une expérience commune, le menu “EN 4 SERVICES” saura répondre à vos allergies ou régimes alimentaires spécifiques.

Nos Menus

Le Grand Menu

9 services 110€

Signature

6 services 85€

Expérience

4 services 72€

Expérience Nature

4 services 65€

Table d'hôte

3 services 58€

En plus...

Caviar 20 €

Caviar d'Aquitaine de la Maison Sturia.

Un produit de saison à l'honneur

Suggestion du moment

Assiette de fromage 12 €

Fromages locaux de la vallée d'Ossau.