

A LA CARTE

ENTRÉES

Carpaccio de bar fumé au foin,
crème de crevette grise flambée au pastis, sauce satay et shiso - 17

Gambas grillées à la braise,
pickles de courgettes, jus basquaise harissa - 20

Ravioles de txistorra,
farcies au fromage de brousse et herbes fraîches, jus de volaille - 21

Grenailles cuites au sel,
chou-fleur et rouille, amande fraîche, sauce vin jaune et salicorne - 15

PLATS

Suprême de pigeon au basilic thaï,
crèmeux d'artichaut hydromel et trévisse, jus de tomate provençale - 34

Carré de veau à la braise,
petits pois et piquillos grillés, riz soufflé, réduction aux cacahuètes - 27

Déclinaison de légumes,
mousseline de légumes, sauce raisin blond - 25

Rouget snacké,
pommes de terre, sauce rouille, jus de bouillabaisse - 31

Poulpe grillé au feu de bois,
courgettes bicolores, maïs roux grillé, jus de parures de maïs - 28

DESSERTS

Crème bergamote, figue poivrée,
glace à la feuille de figuier - 14

Croustillant amande-noisette,
praliné, chantilly, glace amaretto - 13

Emulsion chocolat noir, fleur de sel et huile d'olive,
feuillantine, disque de meringue, cerises - 14

Namelaka chocolat blanc,
trompettes de la mort et pulpe d'agrumes, sorbet piment - 14



A LA CARTE

PIECES D'EXCEPTION AU FEU DE BOIS

TXULETA - Maturée 25 jours

Prix sur demande

Pêche du jour - Laquage miso DATXA, vierge de guindillas

Prix sur demande

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de saison,

roquette, tagliatelles de courgette, piquillos et tomate - 7

Smash potatoes,

crème fraîche ciboulette, vierges guindillas - 10

FROMAGES

Assortiment de fromages

de chez Taka & Verno - 15



A LA CARTE

STARTERS

Smoked sea bass carpaccio with hay,
grey shrimp cream "flambée" with pastis, satay and shiso sauce - 17

Prawns grilled on charcoal,
pickled zucchini, basquaise with harissa jus - 20

Txistorra ravioli,
stuffed with brousse cheese and fresh herbs, poultry jus - 21

Salt-baked baby potatoes,
cauliflower and rouille, fresh almond, vin jaune sauce with samphire - 15

MAIN

Pigeon supreme with thai basil,
creamy artichoke with mead and treviso, provençal tomato jus - 34

Rack of veal grilled on charcoal,
green peas and grilled piquillos, puffed rice, peanut reduction - 27

Garden vegetable medley,
vegetable mousseline, golden grape sauce - 25

Seared red mullet,
potatoes, rouille sauce, bouillabaisse jus - 31

Octopus grilled on charcoal,
two-colored zucchini, roasted red corn, corn trimmings jus - 28

DESSERTS

Bergamot cream and pepper-infused fig,
fig leaf ice cream - 14

Almond-hazelnut crisp,
praliné, chantilly, amaretto ice cream - 13

Dark chocolate emulsion with fleur de sel and olive oil,
feuillantine, meringue disc, cherries - 14

White chocolate namelaka,
black trumpet mushrooms and citrus pulp, chili sorbet - 14



A LA CARTE

WOOD-FIRE GRILLED EXCEPTIONAL CUTS

TXULETA - Aged 25 days

Price upon request

WHITE FISH - DATXA miso glaze, guindilla pepper vinaigrette

Price upon request

SIDES

Seasonal Salad,

arugula, zucchini tagliatelle, piquillos, and tomato - 7

Smash potatoes,

chive crème fraîche, guindilla pepper vierge - 10

CHEESE

Selection of cheeses

from Taka & Verno - 15

