

Menu Carte Blanche

5 plats – 95€

Accord mets et vins - 3 verres - 50€

ENTRÉES

CHIPIRONS

chutney de chorizo, Padron à l'huile fumée, balsamique blanc & coulis de poivrons – 21€

STEAK DE TOMATE

olive Kalamata, crumble de pain, espuma d'eau de tomate, huile d'Espelette & coulis de tomate rôtie – 19€

TARTELETTE DE COURGETTE

Zaatar, beurre blanc à l'olive verte, huile de basilic & herbes fraîches – 19€

THON ROUGE

Prunes, shiso, huile de feuille de figuier & Dashi de prune & pêche – 28€

PLATS

CAPPELETTI

farce aubergine rôtie & Ossau-Iraty, émulsion de graines de courge, huile de menthe & herbes fraîches – 28€

MERLU DE LIGNE

de Saint Jean-de-Luz, sauce Bouillabaisse, fenouil braisé, moules marinées & toast de rouille – 33€

TRUITE DE BANKA

Confite à l'huile d'olive, condiment cassis, amandes rôties, ajoblanco & haricots d'été – 34€

CANETTE

polenta fraîche, maïs rôti, Harissa à la framboise & Taloa de cuisse confite – 42€

À PARTAGER - pour 2 personnes

CÔTE DE VEAU Pays Basque & jus condimenté – 95€

THON de St-Jean-de-Luz & sauce vierge à la tomate, câpres & pignons de pin – 110€

Servis avec des légumes d'été

FROMAGE

Tome milles fleurs de la Vallée d'Ossau de Patrick d'Arudy, chutney & cantucci maison – 14€

DESSERTS

CHOCOLAT

ganache, praliné de sarrasin, glace au grué & gel d'eau de cacao – 17€

PÊCHE

biscuit de maïs basque, gel pêche et sarriette, chantilly à la sarriette, pêches en pickles & sorbet à la pêche – 18€

FRAISE

crumble au fenouil, praliné aux pignons de pin, ganache au miel, mousse au Pastis & sorbet fraise – 17€

Notre cuisine est profondément ancrée dans le terroir Basque et met en valeur la richesse de ses produits.

Chaque artisan est sélectionné avec soin, dans une démarche éthique et éco-responsable.

Le chef Greg Marchand sublime ces beaux produits à travers une cuisine authentique, métissée et impertinente.

Parmi les artisans locaux avec lesquels on travaille :

Jardins du Refuge (Anglet), Belaun (Vallée des Aldudes), Dima (Saint-Jean-de-Luz), Ferm'adour (Anglet), Fromager Benat (Saint-Jean-de-Luz), Abeilles & Cie (Bassussarry), Monsieur Txokola (Bayonne), Boulangerie Fernandez (Biarritz)...
