

# À la Carte (Midi et Soir)

## ***Entrées***

<i>Asperges blanches pochés, œuf mollet et lamelles de jambon du pays basque</i> <i>White asparagus, boiled egg and slices of Basque country ham</i>	14.-
<i>Velouté de Topinambour, Feuilleté de Crevettes bleues et Truffe rapée</i> <i>Cream of Jerusalem Artichoke with blue scrimp stick and sliced truffle</i>	15.-
<i>Terrine de foie Gras de Canard, Salade de Radis, Coulis de Datte Medjool</i> <i>Terrine Duck Foie Gras, mix salad and medjool date coulis</i>	19.-
<i>Noix de Saint-Jacques poêlé, Confit de Chanterelle</i> <i>(Avec Caviar Oscietre de Sologne +15euros)</i> <i>Pan fried Scallops, Chanterelle Mushroom</i>	20.-
<i>Carpaccio de thon rouge de ligne mediterrannée, coulis de citron niçois</i> <i>Red tuna carpaccio, Nice lemon coulis</i>	23.-
<i>Gambas carbineros rôti, asperges blanches, huile d'homard</i> <i>Roasted prawn Carabineros, white asparagus, lobster oil</i>	29.-

## ***Plats***

<i>Filet de Poisson Sauvage, émulsion de Jus de Coquillages</i> <i>Fillet of wild fish, emulsion of crustacean juices</i>	(Maigre /Whiting) (Bar / Seabass)	26.- 42.-
<i>Langue de Bœuf rôtie, fondant et croustillante</i> <i>Pan fried Beef Tongue</i>		27.-
<i>Fricassé de Supreme de poulet jaune des Lande aux sauges</i> <i>Lande's Chiken brest fricassé</i>		27.-
<i>Entrecôte de Bœuf Angus rôtie</i> <i>Roasted Entrecote of Angus beef, red wine sauce</i>		31.-
<i>Pigeon étouffé rôti au romarin</i> <i>Roasted pigeon with rosemary</i>		39.-
<i>Ris de Veau de lait rôti</i> <i>Sweet bread milk-fed veal</i>		38.-
<i>Carré de cochon du Pays de Basque rôti</i> <i>Roasted pig square of Basque</i>		38.-

***Accompagnement: Purée de pomme de terre, Legumes d'hiver***

***Avec Lamelles de Truffe de Périgord (+20euros) Accompany with: Potato purée, winter vegetables***

### ***Sélection de Fromages affinés***

15.-

*Selection of ripened cheese*

### ***Desserts chaud***

**(A commander en début de repas)**

*Order at the beginning of the menu*

***Soufflé à la noix de pecan au sirop d'érable, glace vanille maison***

16.-

*Hot Pecan soufflé with maple syrup and homemade vanilla ice crème*

### ***Desserts froids***

***Gelée de clementine avec sa mousse souple, sorbet au fromage blanc***

14.-

*Clementine jelly with its soft foam, white cheese sorbet*

***Sorbet au Pomme vert Granny Smith, sur une bouchée de tatin***

14.-

*Green apple sorbet Granny Smith, on a mouthful of tatin*

***Baba au Rhum brioche à la maison juteuse et tendre***

15.-

*Homemade Rum of Baba juicy and tender*

***Nougat glacé au yuzu (citron japonais), myrtille et bâtonnets de meringue***

15.-

*Yuzu (japanese lemon) ice cream nougat with blueberry & meringue sticks*

***Barre de chocolat, composée de biscuit moelleux, ganache amère, crème pralinée onctueuse***

16.-

*Bar of chocolate cake, composed with soft biscuit, bitter ganache, creamy praline cream*

*En cas d'allergies alimentaires, merci de le préciser à votre serveur, TVA et service compris.*

*Menu avec boissons non comprises. Tous les plats sont faits maison*

*Le restaurant n'accepte plus les chèques.*

*Tous les abats et viandes sont d'origine France, le cochon est d'Espagne.*

*In case of food allergies, please specify it to your server, TVA and service included.*

*Menu with drinks not included. All dishes are homemade The restaurant no longer accepts checks.*

*All offal and meats are from France, Porc is from Spain*