

Entrées Gourmandes ou à partager

Ravioles de Betteraves ouvertes	13.00€
Mousse de fromage frais et bleu aux noix, salade d'endives au miel et sauce soja, pomme granny Smith, et gel orange au piment d'Espelette	
Œuf mollet pané et frit	12.00€
Sur une mousseline de butternut, espuma de brebis, chips de jambon et noix concassées	
Fricassée de Chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette	10.00€
Assiette de cochonnailles jambon de Truie, chorizo, lomo	12.00€
La « chiffonnade » de jambon de truie	11.00€
Velouté de châtaignes	15.50€
Escalope de foie gras poêlée, concassé de champignons des bois, pétales d'échalotes brûlés	
Grande salade de Monsieur Jean	18.50€
Confit de canard, gésiers, tomates, magret fumé, xingar, œuf poché, salade verte, pignons de pin, croûtons, oignons frits, Ardi Gasna	

Plats

Souris d'Agneau braisée et confite	26.00€
Crèmeux de topinambours truffé, jus de cuisson parfumé au lard, échalote confite à l'ail et au romarin	
Entrecôte grillée à la plancha, sauce aux champignons	24.00€
Bask Burger	18.50€
Pain brioché, steak snacké, tomate, salade, compotée d'oignons caramélisés, sauce Mattin (piquillos, mayo, câpres et cornichons), ventrèche et fromage de Brebis, frites	
Magret de canard à la plancha	23.00€
Potimarron rôti, châtaignes confites, jus court infusé aux écorces d'orange	
Cassolette de Chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette, risetti crémeux	19.50€
Noix de coquilles Saint Jacques snackées	25.00€
Etuvée de poireaux, ventrèche poêlée, chutney de maïs, sauce poulette et perles de harengs fumés	
Cromesquis de boulgour aux châtaignes (Plat végétarien)	18.00€
Echalotes confites au piment d'Espelette, salade de mâche et julienne de radis noir, condiment champignon relevé à la savora	
Côte de bœuf	pour 2 personnes 65.00 € pour 3 personnes 90.00 €

Supplément frites	3.50€
-------------------	-------

Fromages et Desserts

Assiette de fromage de brebis et sa confiture de cerises noires	7.00€
Coupe glacée (2 boules)	5.80€
Parfums des <u>glaces</u> : Vanille, Café, Rhum-Raisins, Caramel fleur de sel, Chocolat au lait, Noix de coco	
Parfums des <u>sorbets</u> : Fraise, Framboise, Citron jaune	
Dôme coco et mangue	8.50€
Sur un sablé breton, carpaccio de kiwi jaune, gel citron	
La gourmandise	9.00€
Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé, crème glacée à la vanille, Chantilly	
Ganache au chocolat noir	8.50€
Parfumée au piment d'Espelette sur un crumble cacao, tuile au grué	
Café gourmand	7.50€
Thé / Infusion gourmande	9.50€
Noisette gourmande	7.50€
Supplément Chantilly	1.50€

Menu des petits (au choix Jambon blanc, Steak haché, filet de poisson avec pâtes ou frites / glace)
8.00 €