

Menu Carte Déjeuner

A l'apéritif, partagez notre assiette de cochonnaille / guindillas 35 €^{ttc}.

Jambon de Bayonne / boudin noir / chorizo / saucisse sèche / ventrèche / condiment d'accompagnement

Entrées - 14 €^{ttc}

- ∞ **Fin velouté de potimarron** | foie gras confit | crème montée | croûtons dorés.
- ∞ **Foie gras de canard des landes** confit dans sa graisse | condiment fruité | pain de campagne *.
- Pâté en croûte tradition** “à la tranche” | cochon & volaille | sangria | pistaches | guindillas.
- ∞ **Poêlée de chipirons** | aubergines | olives Taggiasche | piment d'Espelette | ventrèche poivrée.
- Salade verte mélangée** | haricots verts | vinaigrette huile d'olive fruité Mûr.

Plats - 25 €^{ttc}

- Poisson de la pêche du jour** (possibilité de ‘pocher’ votre poisson dans un court-bouillon) **ou**
- ∞ **Noix de Saint-Jacques** | risotto ‘Arborio’ aux céréales | endives | épinards | jus de viande.
 - Cocotte de légumes** | aubergine | œuf | épinards | pomme fruit | champignons | sucrose. ‘**Plat végétarien**’
 - ∞ **Paleron de bœuf braisé** | pommes de terre purée “maison” | échalote confite | salade croquante.
 - ∞ **½ Salmis de palombe** au cognac “comme au Pays Basque” | cochon | choux verts braisés.

Desserts ou Fromages - de saison affinés pour nous - 12 €^{ttc}

- Fromage de saison** | abricots - raisins. ∞ **Ossau-Iraty au lait de brebis** | confiture de cerises noires.
- ∞ **Île flottante** | pralines roses | crème anglaise infusée de vanille.
 - ∞ **Profiterole au chocolat ‘maison’** | crème glacée au parfum de vanille Bourbon.
 - ∞ **Soufflé léger au Grand-Marnier** “cuit à la minute” (Supplément sorbet chocolat 3 €).

Du mardi au Vendredi, sur l'ardoise menu en 2 pintxos * **19 €^{ttc}**

Entrée / Plat l'ensemble au choix **ou** Plat / Dessert l'ensemble au choix **32 €^{ttc}**

Entrée / Plat & Dessert l'ensemble au choix **42 €^{ttc}**

Menu découverte

Confectionnés par Thierry pour l'ensemble de la table ...

4 plats **52 €^{ttc}** - 5 plats **60 €^{ttc}** - 6 plats **70 €^{ttc}**

Accords mets & vins

2 verres **17 €^{ttc}** - 3 verres **24 €^{ttc}** - 4 verres **32 €^{ttc}**

*Supplément 13 €. Garniture supplémentaire 8 €. * Pintxos/ Recettes traditionnels Basque

A disposition, liste des allergènes potentiels/ explications des plats. Prix net en euros, le service est compris.

∞ Nos Plats signature ☺.

Pain au levain naturel réalisé par Jean-Luc Poujauran.

Automne 2026.

Lunch Menu

To share over an aperitif: our charcuterie & guindillas platter 35 €^{ttc}.

Bayonne ham / black pudding / chorizo / dry-cured sausage / pork belly / seasonal condiment ...

Starters - 14 €^{ttc}

- ∞ Red Kuri squash velouté | confit foie gras | whipped cream | golden croutons.
- ∞ Duck foie gras from the Landes, confit in its own fat | fruit condiment | country bread *.
- Traditional pâté en croûte | pork & poultry | sangria reduction | pistachio | guindillas.
- ∞ Pan-fried baby squid | aubergine | Taggiasche olives | Esplette pepper | peppered pork belly.
- Mixed green salad | green beans | fruity olive oil vinaigrette.

Main courses - 25 €^{ttc}

Fish of the day (also available gently poached in court-bouillon) **or**

- ∞ Seared scallops | Arborio risotto with spelt | endive | spinach | meat jus.
- Vegetable cocotte | slow-cooked egg | seasonal vegetables.
- ∞ Braised beef shoulder | mashed potatoes | confit shallot | crisp salad.
- ∞ Basque-style half wood pigeon salmis with Cognac | pork belly | braised green cabbage.

Desserts or Cheese - 12 €^{ttc}

- Seasonal cheese | apricots | grapes. ∞ Ossau-Iraty sheep's milk cheese | black cherry jam.
- ∞ Île flottante | pink pralines | vanilla-infused crème anglaise.
- ∞ Chocolate profiterole | Bourbon vanilla ice cream.
- ∞ Light Grand Marnier soufflé | baked to order (*chocolate sorbet + 3 €*).

Set Menu

From Tuesday to Friday, on the slate menu in 2 pintxos * **19 €^{ttc}**

Starter + Main Course **or** Main Course + Cheese or Dessert - **32 €^{ttc}** - per person

Starter + Main Course + Cheese or Dessert - **42 €^{ttc}** - per person

Tasting Menu - created by Thierry for the entire table only

4 courses **52 €^{ttc}** - 5 courses **60 €^{ttc}** - 6 courses **70 €^{ttc}** per person

Food & Wine Pairing - 2 glasses **17 €^{ttc}** - 3 glasses **24 €^{ttc}** - 4 glasses **32 €^{ttc}**

* Supplement 13 €. Extra side dish 8 €.

For information about allergens, please ask our staff. Prices are in euros, service included.

∞ Our signature dishes ☺. Naturally leavened bread made by Jean-Luc Poujauran.

Autumn 2026.

Carte Menu Dîner

A l'apéritif, partagez notre assiette de cochonnaille / guindillas 35 €^{ttc}.

Jambon de Bayonne / boudin noir / chorizo / saucisse sèche / ventrèche / condiment d'accompagnement

Entrées - 16 €^{ttc}

- ∞ **Fin velouté de potimarron** | foie gras confit | crème montée | croûtons dorés.
- ∞ **Foie gras de canard des landes** confit dans sa graisse | condiment fruité | pain de campagne *.
- Pâté en croûte tradition** "à la tranche" | cochon & volaille | sangria | pistaches | guindillas.
- ∞ **Poêlée de chipirons** | aubergines | olives Taggiasche | piment d'Espelette | ventrèche poivrée.
- Salade verte mélangée** | haricots verts | vinaigrette huile d'olive fruité Mûr.

Plats - 29 €^{ttc}

- Poisson de la pêche du jour** (*possibilité de 'pocher' votre poisson dans un court-bouillon*) **ou**
- ∞ **Noix de Saint-Jacques** | risotto 'Arborio' aux céréales | endives | épinards | jus de viande.
 - Cocotte de légumes** | aubergine | œuf | épinards | pomme fruit | champignons | sucrose. '**Plat végétarien**'
 - ∞ **Paleron de bœuf braisé** | pommes de terre purée "maison" | échalote confite | salade croquante.
 - ∞ **½ Salmis de palombe** au cognac "comme au Pays Basque" | cochon | choux verts braisés.
- Retrouvez quelques recettes en **Suggestion** sur l'ardoise ...

Desserts ou Fromages - de saison affinés pour nous - 14 €^{ttc}

- Fromage de saison** | abricots - raisins. ∞ **Ossau-Iraty au lait de brebis** | confiture de cerises noires.
- ∞ **Île flottante** | pralines roses | crème anglaise infusée de vanille.
 - ∞ **Profiterole au chocolat 'maison'** | crème glacée au parfum de vanille Bourbon.
 - ∞ **Soufflé léger au Grand-Marnier** "cuit à la minute" (*Supplément sorbet chocolat 3 €*).

Entrée | Plat *l'ensemble au choix* **ou** Plat | Fromage ou Dessert *l'ensemble au choix* **42 €^{ttc}**

Entrée | Plat | Fromage ou Dessert *l'ensemble au choix* **50 €^{ttc}**

Menu découverte - confectionnés par Thierry pour l'ensemble de la table ...

4 plats **56 €^{ttc}** - 5 plats **65 €^{ttc}** - 6 plats **72 €^{ttc}**

Accords mets & vins - 2 verres **17 €^{ttc}** - 3 verres **24 €^{ttc}** - 4 verres **32 €^{ttc}**

* **Supplément 13 €.** *Garniture supplé. 8 €.* A disposition, liste des allergènes potentiels. Prix net en euros, service est compris.

∞ Nos Plats signature ©.

Pain au levain naturel réalisé par Jean-Luc Poujauran.

Automne 2026.

Dinner Menu

To share over an aperitif: our charcuterie & guindillas platter 35 €^{ttc}.

Bayonne ham / black pudding / chorizo / dry-cured sausage / pork belly / seasonal condiment ...

Starters - 16 €^{ttc}

- ✂ Red Kuri squash velouté | confit foie gras | whipped cream | golden croutons.
- ✂ Duck foie gras from the Landes, confit in its own fat | fruit condiment | country bread *.
- Traditional pâté en croûte | pork & poultry | sangria reduction | pistachio | guindillas.
- ✂ Pan-fried baby squid | aubergine | Taggiasche olives | Esplette pepper | peppered pork belly.
- Mixed green salad | green beans | fruity olive oil vinaigrette.

Main courses - 29 €^{ttc}

Fish of the day (also available gently poached in court-bouillon) **or**

- ✂ Seared scallops | Arborio risotto with spelt | endive | spinach | meat jus.
- Vegetable cocotte | slow-cooked egg | seasonal vegetables.
- ✂ Braised beef shoulder | mashed potatoes | confit shallot | crisp salad.
- ✂ Basque-style half wood pigeon salmis with Cognac | pork belly | braised green cabbage.

Desserts or Cheese - 14 €^{ttc}

- Seasonal cheese | apricots | grapes. ✂ Ossau-Iraty sheep's milk cheese | black cherry jam.
- ✂ Île flottante | pink pralines | vanilla-infused crème anglaise.
- ✂ Chocolate profiterole | Bourbon vanilla ice cream.
- ✂ Light Grand Marnier soufflé | baked to order (*chocolate sorbet + 3 €*).

Set Menu

Starter + Main Course **or** Main Course + Cheese or Dessert - **42 €^{ttc}** - per person

Starter + Main Course + Cheese or Dessert - **50 €^{ttc}** - per person

Tasting Menu - created by Thierry for the entire table only

4 courses **56 €^{ttc}** - 5 courses **65 €^{ttc}** - 6 courses **72 €^{ttc}** per person

Food & Wine Pairing - 2 glasses **17 €^{ttc}** - 3 glasses **24 €^{ttc}** - 4 glasses **32 €^{ttc}**

* Supplement 13 €. Extra side dish 8 €. Please order at least one dish per person.

For information about allergens, please ask our staff. Prices are in euros, service included.

✂ Our signature dishes ☺. Naturally leavened bread made by Jean-Luc Poujauran. Autumn 2026.

SUGGESTION

∞ *Cœur de ris de veau cuisiné au beurre demi-sel/ pommes de terre rissolées/
Iard du paysan/ jus court ... (Sup 14 €)*

Veal sweetbreads with semi-salted butter/ pan-fried potatoes ... (Sup 14 €)

∞ *Filet de bœuf rôti "façon Rossini" / pommes de terre purée /
râpée de truffes noires de saison ... (Sup 14 €)*

Roasted beef fillet, Rossini-style or Classic, mashed potatoes.

Rossini-style (foie gras & truffle) (Sup 14 €) - With foie gras or truffle (Sup 12 €) -Classic (Sup 7 €)

∞ *Poulpe de roche croustillant à la piperade/ légumes grillés/
Jambon de Bayonne & jus de viande ... (Sup 7 €)*