ENTRÉES

La truite 8€

Gravlax de truite du Pic d'Europe au patxaran, salade de légumes locaux, glace à la moutarde à l'ancienne

L'oeuf bio 8€

Oeuf bio, cresson, croustillant de sésame, fromage de brebis de la ferme Bordachar et salade d'herbes

La burrata 9€

Burrata, courgette bio rôtie, sauce chimichurri et sorbet aux herbes



PLATS

Le cochon 18€

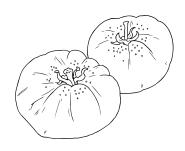
Médaillon de cochon Ibaïama d'Éric Ospital, siphon de pommes de terre au wasabi, pommes de terre bio, condiment échalote et estragon

La salade 16€

Houmous et salade de légumes bios, falafels de coco noir du moulin Compayrot, féta basque et fraises des Landes

Le poisson sauvage

Pêche d'Andoni Arregui marinée café et soja, crème de fenouil de la ferme des Laminak, légumes locaux rôtis 20€



DESSERTS

Le chocolat bio Mille feuilles de sarrasin au chocolat bio Valrhona, café, cacahuètes de Soustons et glace vanille	8€
Les fruits Fruits rouges d'ici, biscuit pistache sans farine, crémeux pistache, sorbet cerise	8€
La tartelette Tartelette agrumes et vanille bio, meringue, sorbet coco	7€
Le red fruit bowl Purée de fruits rouges mixée avec de la banane, fruits rouges frais, graines et fruits à coques	7€



prix nets et service compris

PETIT DÉJEUNER

De 9h à 11h (sauf dimanche)

Une boisson chaude

12€

Le panier du boulanger accompagné de miel, beurre et confiture maison

Le bol au choix : red fruit bowl fruits rouges mixés avec de la banane, graines et fruits frais fromage blanc et muesli maison oeufs brouillés et bacon







LE DIMANCHE À partir de 10h30

Le brunch complet et gourmand

25€

Une boisson chaude

+

Un jus de fruit frais pressé orange ou citron ou pamplemousse

Le panier du boulanger accompagné de miel, beurre et confiture maison

. L'assiette salée composée selon l'inspiration du chef

Le dessert au choix : red fruit bowl fruits rouges mixés avec de la banane, graines et fruits frais fromage blanc et muesli maison

dessert du jour