

Entrées gourmandes ou à partager

Carpaccio de daurade	13.00€
Vinaigrette à la mangue, billes de mangue, pickles d'oignon, pastille de pain de mie séché au piment d'Espelette, écorces de citron vert râpées et aneth	
Velouté de champignons des bois	14.00€
Servi chaud, fricassée de champignons, lard fumé, gros croûtons et noisettes torréfiées	
Fricassée de Chipirons persillée au chorizo et piment d'Espelette	11.00€
Assiette de cochonnailles jambon Duroc, chorizo, lomo ibérique	15.50€
La « chiffonnade » de jambon 100% Duroc – 30 mois d'affinage	13.50€
Œuf mollet pané et frit	12.00€
Mousseline de panais, raisins en pickles, espuma au vieux comté, ventrèche séchée	
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

Poitrine et épaule d'agneau confite et snackée	25.00€
Pâtes farcies aux topinambours, jus de cuisson corsé, copeaux de parmesan et salade d'herbes	
Entrecôte grillée à la plancha, sauce aux cèpes	26.00€
Tartare de bœuf taillé au couteau et préparé par nos soins, frites et salade	19.00€
Bask Burger	19.50€
Pain brioché, steak snacké, tomate, salade, compotée d'oignons caramélisés, sauce béarnaise, ventrèche et fromage de Brebis, frites	
Boudin noir grillé à la plancha	22.00€
Carottes de couleurs et pommes de terre confites et rissolées au beurre demi-sel, chutney d'oignons rouges, jus court acidulé au vinaigre de xérès	
Cassolette de Chipirons persillée au chorizo et piment d'Espelette, risetti crémeux	19.50€
Dos de cabillaud rôti au four	24.00€
Purée de haricots blancs, chorizo poêlé, jus court, champignons de Paris, purée d'herbes vertes à l'ail	
Arancinis croustillants aux cèpes (Plat végétarien)	20.00€
Salade de mâche, copeaux de fromage de brebis, sauce aux cèpes	
Côte de bœuf (sauce béarnaise) frites et salade verte	
pour 2 personnes	75.00 €
pour 3 personnes	100.00 €

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

Fromages et Desserts

Assiette de fromage de brebis et sa confiture de cerises noires	7.50€
Coupe glacée (2 boules)	5.80€
<u>Glaces</u> : vanille, café, rhum-raisins, caramel fleur de sel, chocolat au lait	
<u>Sorbets</u> : fraise, citron jaune, noix de coco	
Pressé de pommes aux noix	8.50€
Sur un sablé Breton, caramel au beurre salé, crème onctueuse à la vanille	
Poires rôties au miel	8.00€
Crème montée à la mascarpone, crumble noisette, chutney de figues, jus de cuisson des poires	
Mille feuilles croustillant au chocolat lacté et noisettes torréfiées	9.00€
Café gourmand	8.50€
Thé / Infusion gourmande	9.50€
Noisette gourmande	8.50€
Supplément Chantilly	1.50€

Menu des petits 9.00€

(au choix Jambon blanc, Steak haché, filet de poisson avec pâtes ou frites / glace)