

Entrées Gourmandes ou à partager

Salade de pieds de porc croustillants	13.00€
Oignons pickles, champignons de Paris crus et pignons de pin dorés, sauce tartare	
Œuf mollet pané et frit	14.00€
Purée de topinambour truffée, espuma au vieux comté, chips de jambon séché	
Fricassée de Chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette	11.00€
Assiette de cochonnailles jambon Duroc, chorizo, lomo ibérique	15.50€
La « chiffonnade » de jambon 100% Duroc -30mois d'affinage	13.50€
Velouté de potimarron	12.00€
Châtaignes poêlées, cébette, noix de cajou torréfiées, crème montée aux écorces de clémentine	
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

T-Bone de porc cuit à basse température et rôti	23.00€
Conchiglioni farcis aux champignons cuisinés au chorizo, jus court aux oignons grelots et lard fumé	
Entrecôte grillée à la plancha, sauce aux champignons, frites	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	
Noix de joue de bœuf braisée au vin rouge	27.00€
Purée de pommes de terre crémeuse au beurre demi-sel, croustilles au beurre de persil et d'ail	
Cassolete de Chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette, risetti crémeux	19.50€
Noix de coquilles Saint Jacques snackées	26.00€
Tagliatelles de butternut poêlées aux graines de courge et sésame noir, clémentines marinées au piment d'Espelette, jus de viande corsé	
Ravioles à la fondue de poireaux (<i>Plat végétarien</i>)	18.00€
Sauce relevée au curry, coco et gingembre, copeaux de parmesan condimentés de dés de tomates confites, oignons crispy	
Côte de bœuf Frites, salade, sauce béarnaise ou champignons ou sauce du jour	
	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€
Parfums des <u>glaces</u> : Vanille, Café, Rhum-Raisins, Caramel fleur de sel, Chocolat au lait	
Parfums des <u>sorbets</u> : Fraise, Noix de Coco, Citron jaune	
Supplément Chantilly	1.50€
La douceur	9.00€
Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé, crème glacée à la vanille, Chantilly	
Biscuit croustillant au cacao	8.50€
Ganache au chocolat lacté, clémentines fraîches, crème diplomate parfumée aux agrumes	
Pressé de pommes aux noix	8.00€
Sur un sablé Breton, caramel au beurre salé, crème onctueuse à la vanille	
Café gourmand	8.50€
Thé / Infusion gourmande	9.50€
Noisette gourmande	8.80€