

Entrées Gourmandes ou à partager

Tartine aux saveurs automnales	15.00€
Pain de campagne toasté, compotée d'échalote, champignons sautés, brebis, œuf au plat, pickles d'oignons rouges et de graines de moutarde, mâche et jus de viande acidulé	
Le panais	12.00€
Rôti et glacé au beurre, en purée, poires caramélisées aux épices, copeaux de vieux comté, noisettes et chips de jambon, sauce aux herbes et à l'ail	
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 – 30 mois d'affinage	13.50€
Truite façon Gravlax	14.00€
Marinée aux agrumes et aneth, sauce aigrette au cream cheese, écorces de citron vert pickles de radis et betteraves et croûtons de pain à l'encre de seiche	
Grande salade de Monsieur Jean	18.50€
Manchon de canard confit, gésiers, tomates, magret fumé, xingar, œuf poché, salade verte, pignons de pin, croûtons, oignons frits, Ardi Gasna	

Plats

Magret de canard rôti	23.00€
Pommes de terre grenailles rôties au beurre demi-sel, chutney d'oignon, jus de cuisson au vieux balsamique	
Entrecôte grillée à la plancha, sauce aux cèpes, 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	
Fricassée de Ris de Veau	26.00€
Oignons grelots et lard fumé, sauce aux gros Paris et porto, mousseline de carotte, chips de jambon et petits croûtons aux herbes	
Cassolette de chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette, risetti crémeux	19.50€
Dos de Cabillaud rôti	25.00€
Conchiglioni farçis d'une duxelles de champignons de Paris, fumet de poisson au vin blanc et curcuma, crème verte aux herbes	
Falafel de pois chiches (<i>Plat végétarien</i>)	17.50€
Légumes croquants de saison aux baies de goji et amandes émondées, sauce acidulée au yaourt et fines herbes	
Côte de bœuf Frites, salade, sauce béarnaise 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€
Vacherin Ananas	9.00€
Meringue croquante, sorbet noix de coco, ananas confit, chantilly et gel au combawa	
La pomme	8.50€
Compote de pomme à la vanille, pomme caramélisée, crème mascarpone et caramel beurre salé	
Truffe croustillante au chocolat chaud	9.00€
Tartare de poire et grenade infusé aux baies roses et agrumes	
Café gourmand	8.50€
Thé / Infusion gourmande	9.50€
Noisette gourmande	8.80€