



Menu 1 40 €

(1/4 vin, eau minérale, café inclus)

Maki croquant au saumon, gambas, Cream-Cheese, sauce Tare

Merlu snacké sur sa peau, légumes de saison, sauces aux agrumes

Brownie, glace banane pecan caramel, sauce chocolat

fromage brebis Basque et confiture cerise noire : 5€/pers

Menu 2 40 €

(1/4 vin, eau minérale, café inclus)

Thon mi- cuit, fenouil croquant, herbes

Magret de canard laqué, pok choi, sésames

Crumble de pommes et noix arrosé de cidre basque, glace caramel salé

fromage brebis Basque et confiture cerise noire : 5€/per

Menu 3 45 €

(1/4 vin, eau minérale, café inclus)

Fraîcheur de homard, fenouil, pousse d'épinard, vinaigrette Yuzu

Pavé de cabillaud rôti sur la peau, risotto d'épeautre, champignon sauvage

Tarte citron meringuée, sorbet myrtille

fromage brebis Basque et confiture cerise noire : 5€/pers