

## PARA COMPARTIR

- Ostras emperatrices de Joël Dupuch, limón – chalotas agridulces  
Por 6.....18 Par 9.....27 Par 12.....36  
artas de cebolla dulce, cítricos & curry francés.....14  
Croquetas de Bacalao al agapenthus, salsa piquillos & alcaparras.....16  
Pastel vasco al queso de oveja casero & pimiento de Espelette.....14  
Plato de charcutería de excepción (90g).....26

## ENTRANTES

- Foie gras medio cocido a la pera Brana, calabaza acidulada & tostada de trigo sarraceno.....23  
Ave de corral refrigerada con txangurro, brocoli con lavaje.....17  
Huevo casero escalfado en ttoro, lentejas beluga al ajo negro.....16  
Ensalada de manzana & manzana al águila ahumada, vinagreta de sidra.....18

## PLATOS

- Sugestión del día.....18  
Mediodía – del lunes al viernes  
Almuerzo del día.....24  
Sugestión y postre del día – Bebida caliente  
Mediodía – del lunes al viernes
- Chipirones en su tinta, crema de maíz dulce, aceite de flor de caléndula.....27  
Pescado blanco del momento, blanqueta de mariscos al hibisco.....30  
Filete de Buey asado, jugo acidulado, calabaza espagueti anchoas & nueces.....34  
Panceta de cerdo Ibaïama & papas panaderas, pickles de cebolla & frambuesas.....26

## POSTRES

- Nuestra selección de quesos madurados por Frédéric Minvielle.....14  
Pavlova de frutas de temporada, helado de leche de almendras.....14  
La tarta de queso blanco de oveja – miel local, frutas de temporada.....10  
Mi bollo de crema a la avellana vasca, pera asada con laurel.....12  
Hojaldre al chocolate & praliné de maní de Souston, sorbete ecuatoriano.....14  
Helados y Sorbetes de Thierry Bamas – 3 Bolas.....9  
Sorbete : Chocolate ecuatoriano, mango naranja, frambuesa, yogur de limón y fresa  
Helados : Vainilla, pistacho, avellana, leche de oveja y cereza

- Pan de nuestro panadero « Arnaud Fernandez », en Biarritz -

LA LISTA DE ALERGENOS ESTA DISPONIBLE BAJO PEDIDO - PRECIOS NETOS EN EUROS - SERVICIO INCLUIDO - LA DIRECCION NO ACEPTA CHEQUES