

LA CARTE

Chef Philippe Moreno

Incontournables

ENTRÉES

Huitres et foie gras de canard dans un bouillon fumé au épines de pin - 28

Homard rafraichi d'un gaspacho à l'huile d'olive, avocat écrasé à la fourchette - 38

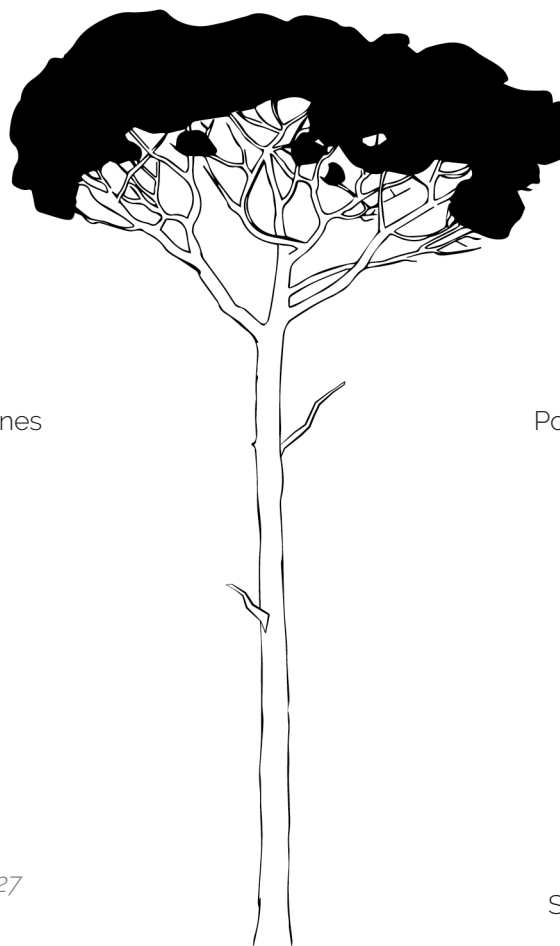
Terrine de foie gras de canard «fait maison», pain de compagne grillé - 26

PLATS

Poêlée de chipirons sautés à l'ail et au chorizo - 25

Retour de pêche de la criée de Capbreton, soupe d'arêtes safranée - 36

Poulet des Landes rôti au foin, purée de pomme de terre - 27



Contemporains

ENTRÉES

Poireau cuit entier au grill, beurre aux algues, coques, couteaux, cébette citron - 22

Ravioles de poulpe, concombre, kiwi de l'Adour et tentacule à la braise - 22

Langoustines, condiment oignon - mangue, émulsion aux agrumes et coriandre - 36

PLATS

Risotto d'épautre aux petits légumes, lié au parmesan et herbes - 28

Cabillaud nacré au bouillon de capucines, chorizo et petits pois - 28

Selle d'agneau de pays rôtie à la chapelure de nori, gnocchis thym-citron et cébette au jus - 38

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromages de « Chez Baptiste » pâte de coing et gelée de piment d'Espelette - 15

Baba au rhum aux fruits de saison - 14

Fines Arlettes et fraises au jus de Piquillos, écume de fromage de brebis - 14

Le « totfait » à la framboise de Tursan, crème glacée à la vanille - 14

Tarte au chocolat « Les hortensias » - 14

Tous les prix sont en euros, taxes et service inclus - Toutes nos viandes sont d'origine française