

SEPTEMBRE 2019

CARTE DES METS

OU MENU 5 PLATS 55 €

Menu choisi par le chef pour l'ensemble de la table

A partager : Assiette de Jambon des aldudes 12€



Tartare de betterave - Poivre Verveine - Cresson 8€

Mulet à la flamme - Concombre - Huile de Menthe 8€

Céleri confit - Crevette Grise - Pourpier 9 €



Poisson du jour - Chou Fleur - Fenouil - Orange 19€

Veau - Haricots Tarbais - Lard Kintoa - Piment 22€

Pintade de Souraïde - Potimarron - Cive rôties 20€



Assiette de Fromages affinés par Beñat Moity 9€



Citron de Sorrente - Basilic 9€

Figues d'Arcangues - Miel d'Itxassou - Meringue 9€

Prunes d'Ente - Dulcey - Sarrasin 9€

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T

I
N
S
T
I
T
U
T
S