

LA TABLE DES COMPAGNONS

ENTRÉES A PARTAGER (OU PAS...)

CROQUETTES DE BOEUF | 11 €
Boeuf de Galice maturé environ 30 jours

POULPE SAUTÉ, XISTORA LOUIS OSPITAL  | 14 €
Écrasé de pomme de terre

L'OEUF AUTOMNAL  | 9 €
Oeuf basse température snacké, mousse feta, croutons à l'ail, jus de viande, champignons en persillade

ENTRÉE DE SAISON | Prix
selon produits

ARDOISE DE JAMBON DUROC  | 12 €
Provenance & abattage du jambon : Gujuelo

DESSERTS

SOUFFLÉ À L'ORANGE, GRAND MARNIER  | 9 €
Sorbet pamplemousse, poivre timut
A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

BABA AU RHUM | 9 €
Rhum arrangé du moment, chantilly vanille
A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

ÎLE FLOTANTE  | 8 €
Espuma caramel, nougatine aux amandes, crème anglaise


CHOCOLAT ET PASSION | 9 €
Duo de mousses chocolats, tuile cacao, fruits de la passion

CAFÉ GOURMAND | 8 €

PLATS

BOEUF

CÔTE DE BOEUF de Galice  | 68 €/KG
Environ 30 jours de maturation
Conseillé pour 2 personnes
Provenance & abattage Galice

FAUX FILET sur os maturé de Galice | 26 €
Environ 30 jours de maturation 
Provenance & abattage Galice

TARTARE taillé au couteau 180 G | 22 €
Provenance & abattage France

CANE DE LA FERME PEREKABIA

SUPRÊME À L'ORANGE  | 29 €
Cuit basse température

CUISSE CONFITE AUX 4 ÉPICES | 24 €
Provenance & abattage de la cane : Pays Basque

COCHON IBAÏAMA LOUIS OSPITAL

ÉCHINE DE COCHON CONFITE 18H  | 23 €
Provenance & abattage Pays Basque

POISSON DU JOUR | Prix
selon arrivage

PLAT VÉGÉTARIEN | 19 €
Curry de Légumes de saison, riz thaï

GARNITURES AU CHOIX POUR CHAQUE PLAT

*Sauf plat végétarien

POLENTA CRÉMEUSE BREBIS PIQUILLOS 

FLAN DE POMME DE TERRE, CHIPS MAISON

DÉCLINAISON DE PANAIS
Mousseline, rôti, chips

FRITES FRAÎCHES / SALADE

*Nos glaces et sorbets sont élaborés sur place

RESTAURANT / BÂTISSEURS DE GOÛT