Carte des mets

Cuisine locale, créative et conviviale

Bienvenue dans notre maison.
Notre cuisine met à l'honneur les producteurs qui nous entourent, au fil des saisons.

A LA CARTE

Composez votre moment comme vous l'aimez …

METS SALÉS

Disponibles en :

- portion **découverte - 14 €**
- portion **plaisir - 26 €**

Foie gras de la ferme Hondet (+2€)

Mi-cuit, pommes des "Vergers Piac", cidre du Pays-Basque Petritegi et nos épices dukkah.

Gnocchis de l'Aubalade

Clin d'œil aux carbonara, avec poitrine fumée et grillée de Barinque, le tout sublimé avec le jaune d'œuf confit à la tomme mixte d'Accous.

(option végé possible)

Seiche en tagliatelles

Chou fleur béarnais, poireau grillé façon negishio, sarrasin croustillant et sauce émulsionnée à l'ail confit maison.

Céleri & Champignons

Céleri-rave confit et grillé, châtaignes et pleurotes sautées de "Champignou's", citron confit maison et jus de champignons bruns de Madiran subtilement relevé au whisky de la Distillerie Labarrère.

Bœuf de la ferme Terrabust

Bœuf braisé au vin rouge, oignon doux, carottes du marché lacto-fermentées, douceur de carotte au cumin, poudre de citron noir maison et le jus réduit.

Planche de charcuteries

Jambon des Pyrénées et coppa de Gilles Pecastaing, andouille de Michel Loge et charcuterie de canard maison au poivre de sichuan du jardin. ***Avec*** *beurre de la ferme Pallane au piment des Fioretti.*

Planche de fromages

Tomme chèvre / brebis de Gaec Araban, tomme de vache de la ferme de la porte d'Aspe, pavé de chèvre de la ferme Bourguinat et le bleu des basques des Saloirs de Louis. ***Avec*** *pâte de coing, noix, noisettes.*

METS SUCRÉS

Disponibles en portion **unique - 10€**

Chocolat & Châtaigne

Douceur de crème de marron, éclats de noisettes torréfiées de Gan et duo de chocolat, entre gâteau moelleux & crémeux délicatement salin.

Cheesecake basque

Entre les notes umami du caramel au miso et le croquant du crumble aux amandes de l'Anagarcia (Aragon).