

# CARTE

Déjeuner - Dîner

## APERITIFS

---

**Jambon Kintoa de Christian Aguerre.** 15

Christian est le seul à élever ses porcs 2 ans dans les collines d'Ixassou et à assurer le séchage et l'affinage dans son propre séchoir.

**Labné maison, huile d'olives Picual.** 9

Fromage frais à base de yaourt nature égoutté, huile d'olive, pilent d'Espelette, zaatar, ail frais, citron accompagné d'un pain pita

**Croquettes de boudin et pied de cochon.** 10

## ENTRÉES

---

**Œuf mimosa à l'anchois cantabrique, guindillas frits.** 11

Une icône de la gourmandise française, un anchois d'exception et le piment d'Ibarra.

**Salmorejo, moules Morisseau.** 14

Plat des champs populaire, le Salmorejo est une soupe froide, à base de pain, vinaigre, huile d'olives, tomates, agrémenté d'une moule AOP.

**Tartare de truite des Pyrénées, magret de canard au sel et pleurotes.** 13

Inspiré du livre « 1 canard, 2 Daguin ».

# CARTE

Déjeuner - Dîner

## PLATS

---

Lotte rôtie à l'ail, poêlée de pleurotes 25

Grosse langoustine, foie gras des landes label rouge poché,  
petits pois lagrima guisante 30

« Caviar vert » de Gipuskoa, le petit pois « larme » est un trésor.

Jarret de veau Herriko, bisque de langoustine, aubergine  
au Zaatar. 23

Le veau et son collagène qui délivrera tous ses sucs et son goût caractéristique..

### Bœuf de Galice.

Joyau du cheptel Pyrénéen, millefeuille de pommes de terre aux herbes  
(Sauce au bleu brebis de Saint Jean le Vieux sur demande)

En entrecôte pour 1 personne (250 grs) 29  
pour 2 personnes (250 grs) 56

Assiette végétale du jour. 18

# CARTE

Déjeuner - Dîner

## FROMAGES

---

Assortiment de 4 fromages basques : ardi (brebis), behi (vache), ou ahuntz (chèvre) à pâte pressée, molle ou lactique. 15

Laiterie de la Nive et d'ailleurs à Saint Jean le Vieux.

½ portion (point de fromages). 8

## DESSERTS

---

Mousse au chocolat « de la fève à la barre », sorbet poivrons framboise. 10

Le chocolat : une denrée dont l'histoire est intimement liée à celle de Bayonne, capitale du Labourd.

Pavlova à la pêche. 10

Un fruit climatique charnu, juteux, à la peau veloutée, une meringue souple, glace et crème à la sauge.