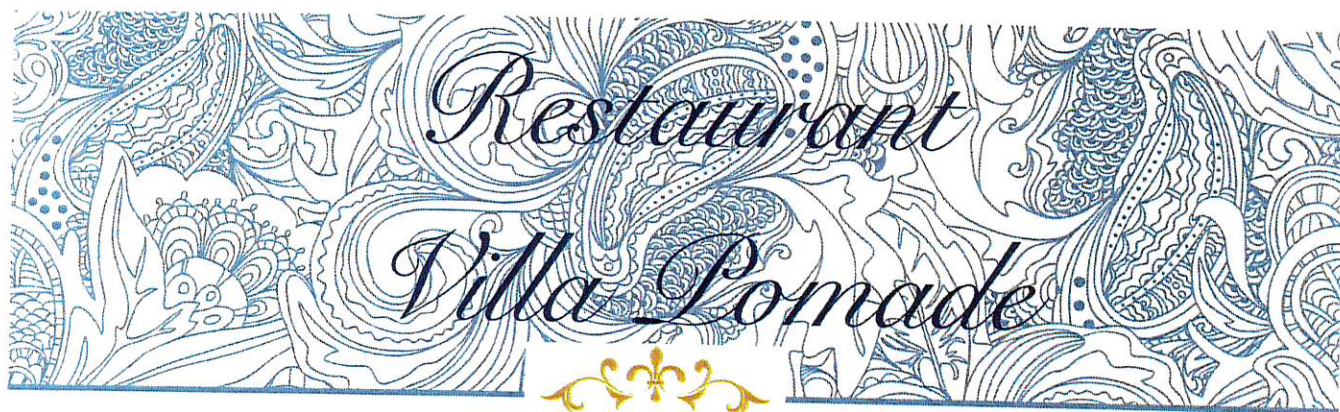


A la carte



Entrées

Les Langoustines - 17 €

*De nos côtes dans les ravioles, beurre blanc au combawa
des Landes et sésame noir*

Le Foie Gras de Canard - 19 €

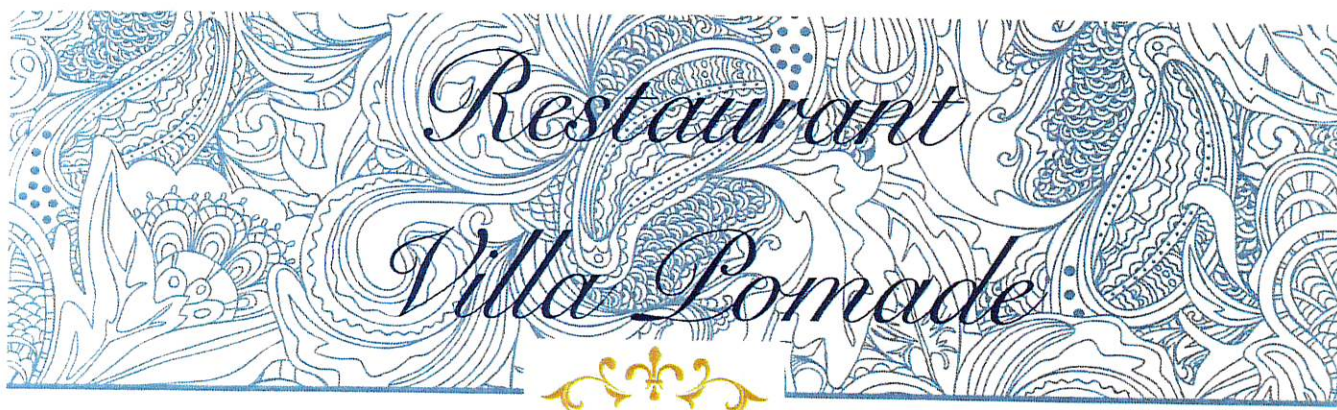
*De la Maison Argaud, kiwi des Landes et cacahuètes
de Soustons*

Le Boeuf - 16 €

*Sélection de chez Florian Gazeau à Canéjean, dans un cromesquis,
un velouté très léger de champignon à la truffe de la Maison Aléna*

Les Huîtres - 16 €

*De Thomas Dehilotte, élevées sur le Bassin devant
Chez Hortense, n°3*



Plats

Le Poisson- 27 €

*Pavé de poisson sauvage "selon la pêche" cuit au beurre aux algues,
tartelette végétale, jus d'arêtes au goût de paëlla*

Les Saint Jacques- 29 €

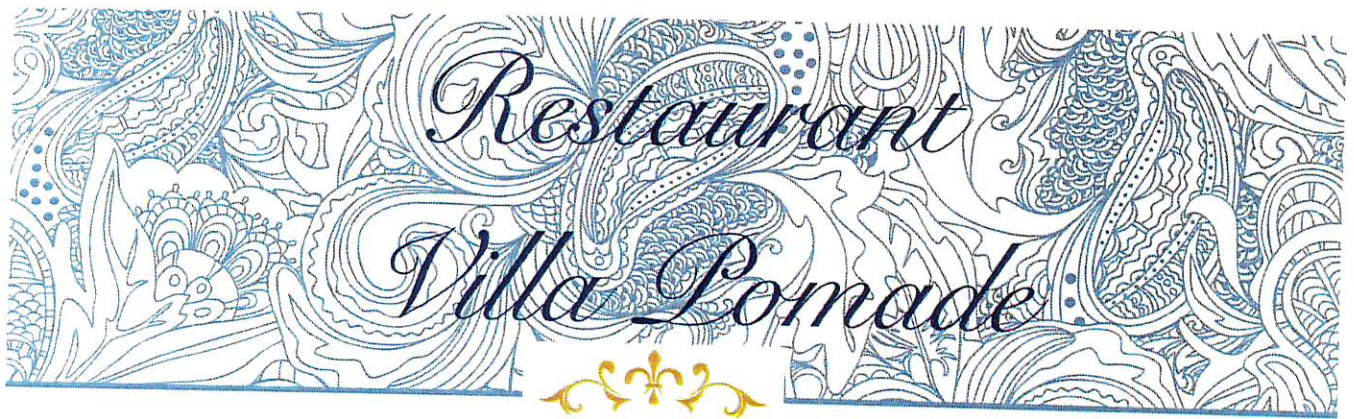
*Pêche française, juste snackées, cochon du Béarn confit,
topinambours et noisettes, jus d'un rôti*

La Volaille - 26 €

*De la ferme de Gruy, filet fondant et cuisse en cromesquis, butternut
et lard des Pyrénées, jus à la Sauge*

Le Boeuf - 28 €

*Elevé au Pays Basque, beau morceau cuit saignant, pressé de
pommes de terre à la truffe de la Maison Aléna, jus de boeuf à l'ail
noir de Biscarosse*



Desserts

Agrumes des Landes - 10 €

Coque Meringuée légère, crème de vanille, confiture de Yuzu, perles d'Ichang, râpé de Combawa

Le Miel - 10 €

De Chez Monsieur Jérôme Martegoute, les variations autour, chutney de pommes et croustillant au miel

Tout Chocolat - 10 €

Grand Cru de Chez Valrhona

Le Café de La Villa et ses Douceurs - 10 €

Le Fromage - 15 €

La sélection de notre fromager Pierre Rollet