

Menu Marché 25€

(Uniquement Le Midi Jusqu'à 13H00 Ainsi que le Lundi Soir et Mardi Soir jusqu'à 21H00,
Pas Disponible Le Dimanche)

Prélude

Saumon Mariné à l'Aneth, Pomelos De Saison, Tuiles à l'Encre De Seiche (prix carte 17€)

ou

Crèmeux d'Automne Potimarron et Butternut en Deux Texture,
Croûtons à l'Ail Rose (prix carte 17€)

Thon Blanc de Ligne de Méditerranée, Courgette et Aubergine En Confiture,
Huiles De Basilic (prix carte 21€)

ou

Côtes de Cochon Fermier, Mousseline De Pomme de Terre, Pommes Gaufrette,
Sauce Moutarde à l'Ancienne (prix carte 21€)

Religieuse, Crème Praliné, Ganache Monté Chocolat, Sauce Caramel (prix carte 13€)

Menu GOXOKI 44€

Prélude

Coquilles St-Jacques Snackées, Noisettes Du Piémont, Mousseline De Potimarron,
Sauce noilly-Prat (prix carte 35€)

ou

Ris De Veau Sauce Porto, Œuf Cocotte, Foie Gras De Canard,
Oxalys Multicolore de la Maison Bastellica (prix carte 35€)

ou

Terrine De Foie Gras De Canard De Chez Christian Pussacq Au Porto Blanc et Armagnac,
Déclinaison de Golden, Brioche au Beurre (supplément +15€) (prix carte 44€)

Dorade Royale De Pêche, Tarbais et Girolle Du Sud-Ouest, Sauce Normande, Oxalys Bicolor et
Fleurs De La Maison Bastellica, Tuiles De Pied De Cochon (prix carte 38€)

ou

Veau Fermier Sous La Mère, Blettes Farcies à La Sariette, Croquette De Pommes, Sauce
Bigarade (prix carte 38€)

ou

Sole De St-Jean-De-Luz, Cèpes du Pays, Pommes Soufflées
Beurre Blanc monté au Porto (supplément +20€) (prix carte 47€)

Trésor à l'Orange, Mousse Au Chocolat Blanc Valrhona, Crèmeux Mandarine Croustillant
Caraïbe, Coulis Suzette (prix carte 16€)

ou

Tourbillon De Figs De La Maison Bastellica, Ganache Caraïbe Miel De Lou Rucher
Mayeuscot, Crème Montée Chocolat Jivara, Glace Figs Miel (prix carte 16€)

Tous Nos Plats Peuvent être Déclinés à La Carte

SERVICE COMPRIS / LES GLACES SONT REALISES PAR UN ARTISAN GLACIER EN ACCORD AVEC LE CHEF

LA MAISON NE PREND PLUS LES CHEQUES

Menu Marché 25€

Menu Gourmand 79€

Prélude

Foie Gras Chaud Aux Raisins De La Ferme De Christian Pussacq,
Sauce Chasselas (prix carte 44€)

ou

Homard Breton Façon Goxoki, Tomates Confites Aux Piment D'Espelette, Courgettes
Bicolor Farci, Sauce Coco Citronelle (prix carte 49€)

ou

Foie Gras Poêlé Fermier De La Ferme De Christian Pussacq,
Cèpes d'Ici (supplément +10€) (prix carte 50€)

Turbot Sauvage Poêlée, Cèpes du Pays, Mini-Légumes d'Été, Fleurs d'Allymis et
Violette des Prés, Sauce Homard Bleu (prix carte 47€)

ou

Filet De bœuf De Chalosse, Jardin d'Été Fleuri, Roses De Terre,
Sauce Aux Truffes Melanosporum (prix carte 48€)

Interlude

Assiette De Fromages Affinés (supplément +10€) (prix carte 20 €)

ou

Omelette Norvégienne Glace Pistache Et Rose, Crème Anglaise Pistaché (prix carte 17€)

Menu Enfant 15€

(jusqu'à 10 ans maximum)

Tous Nos Plats Peuvent être Déclinés à La Carte

**SERVICE COMPRIS / LES GLACES SONT REALISES PAR UN ARTISAN GLACIER EN ACCORD AVEC LE CHEF
LA MAISON NE PREND PLUS LES CHEQUES**