

## Le Menu Déjeuner de la semaine

*Valable le midi en semaine*

Piperade des légumes de Luc / Tataki de bonite / Magret de Pascal fumé  
Haricot vert et beurre

~

Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz / Légumes d'un aïoli  
Pesto de roquette / Aïoli léger

~

Dessert au choix à la carte

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 36€

Entrée du jour + Plat du jour **OU** Plat du jour + Dessert 29€

## La Carte

*Option végétarienne disponible sur demande*

### **Entrées**

Légumes de nos maraîchers relevés au miso  
Cervelle de Camus au poivron brûlé / Vinaigrette à l'huile de cébette  
18€

Thon rouge de ligne de Saint Jean de Luz  
Eau de tomate fumée infusée au basilic / Haricots tarbais / Soubressade / Camerises  
22€

### **Plats principaux**

Ris de veau de la Ferme de Clavisy rôti au sautoir / Petits pois de Luc à l'estragon  
Concentré de girolles / Pêche acidulée / Jus de veau \*  
34€

Saint-Pierre de Guilvinec / Concombre du Moulin de Braux grillé  
Tartare de coques et moules / Jus des arrêtes \*  
37€

### **Desserts**

Fromages Affinés  
12€

Sorbet au miel du Rucher de l'Armaçon / Abricots rôtis  
Financier amandes / Vinaigrette à l'abricot \*  
12€

Diplomate pistaches de Bronte / Mouhalabieh à la fleur d'oranger  
Glace maison pistache et praliné  
12€

**Menu dégustation 4 séquences \* 65€**

**Menu dégustation 6 séquences 85€**