

MENU DU JOUR 55€

Accords mets et vins 2 verres 25€

MAQUEREAU

Grillé, aubergine au miso, livèche et gingembre

FENOUIL

Au romarin, caramel de tomate et purée d'ortie

FRAISES

Glacées dans leur jus, glace au yaourt et chimichurri

MENU BUSINESS EN 4 SERVICES 89€

BLETTE

Sapin, feuilles de blettes, ail noir, mayonnaise et gratin au parmesan

FLEUR DE COURGETTE

Farcie de piquillos, laquage bouillabaisse et crème de fenouil

TRUITE

Confite, yuzu kosho, cresson et sabayon capucine

Ou

BOEUF

L'onglet, oignons confits, jus de boeuf et crème soubise

FRAISES

Glacées dans leur jus, glace au yaourt et chimichurri

Ou

CHOCOLAT

Praliné, glace pain d'épices et chocolat chaud

MENU TOURMALET EN 5 SERVICES 125€

2 entrées, 2 plats et 1 dessert

MENU GABIZOS EN 7 SERVICES 145€

3 entrées, 2 plats et 2 desserts

LA CARTE

ENTRÉE

FLEUR DE COURGETTE

Farcie de piquillos, laquage bouillabaisse et crème de fenouil 35€

SEICHE

Pochée, eau de tomate et marinière au réglisse 35€

BLETTE

Sapin, feuilles de blettes, ail noir, mayonnaise et gratin au parmesan 30€

PLAT

TRUITE

Confite, yuzu kosho, rillettes au cresson et sabayon capucine 50€

BOEUF

L'onglet, oignons confits, jus de boeuf et crème soubise 50€

HOMARD

Bleu de Bretagne, pincés en raviole, salade des coudes et bisque 70€

DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGES

De la fromagerie du Gabizos, Nay (64) 20€

CHOCOLAT

Praliné, glace pain d'épices et chocolat chaud 20€

FRAISE

Glacées dans leur jus, glace au yaourt et chimichurri 20€

FRUITS NOIRS

Cassis, granité livèche et crème vanille 20€

Les plats de la carte sont susceptibles de comporter l'un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande. Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons de l'origine des viandes utilisées dans notre établissement : • Viande bovine (bœuf, veau) : Origine France, Irlande, Espagne • Viande porcine : Origine Espagne • Viande ovine (agneau) : Origine France et UK • Viande de volaille: Origine France

MENU TOURMALET EN 5 SERVICES 125€

(Déclinable en végétarien)

Accords mets et vins 4 verres 75€

BLETTE

Sapin, feuilles de blettes, ail noir, mayonnaise et gratin au parmesan

FLEUR DE COURGETTE

Farcie de piquillos, laquage bouillabaisse et crème de fenouil

TRUITE

Confite, yuzu kosho, cresson et sabayon capucine

BOEUF

L'onglet, oignons confits, jus de boeuf et crème soubise

FRAISES

Glacées dans leur jus, glace au yaourt et chimichurri

MENU GABIZOS EN 7 SERVICES 145€

Accords mets et vins 6 verres 95€

SEICHES

Pochée, eau de tomate et marinière au réglisse

BLETTE

Sapin, feuilles de blettes, ail noir, mayonnaise et gratin au parmesan

FLEUR DE COURGETTE

Farcie de piquillos, laquage bouillabaisse et crème de fenouil

TRUITE

Confite, yuzu kosho, cresson et sabayon capucine

BOEUF

L'onglet, oignons confits, jus de boeuf et crème soubise

FRAISES

Glacées dans leur jus, glace au yaourt et chimichurri

CHOCOLAT

Praliné, glace pain d'épices et chocolat chaud