



# La carte du restaurant

## Entrées

Salade fermière	9,50 €
<i>Salade, poulet mariné, piquillos, oeufs, tomates, croutons, sauce aux herbes</i>	
Croquetas terre-mer	9,00 €
<i>Cabillaud et Jambon sec du Pays Basque</i>	
Wrap de saumon fumé	9,50 €
<i>Fromage frais et légumes croquants, vinaigrette acidulée</i>	
Velouté de butternut	9,50 €
<i>Lard fumé et chèvre frais</i>	

## Plats

Effiloché de cuisse de canard confit IGP du Sud-Ouest, poêlée de légumes et champignons, jus corsé au thym	19,00 €
Croustillant de merlu façon fish & chips, aioli au piment d'Espelette, frites de patates douces	18,00 €
Pièce du boucher (200g), patatas bravas, sauce barbecue maison, salade	19,00 €
Camembert rôti au miel	16,00 €
<i>Oignons caramélisés, salade, pickles de légumes et patatas bravas</i>	

## Desserts

Crème brûlée à la confiture de lait	8,00 €
Brebis fermier, confiture de cerises noires et salade	8,50 €
Mi-cuit chocolat, glace caramel	8,00 €
Charlotte "Amatxi"	8,00 €
<i>poires et spéculoos</i>	