

## Les entrées

Tourteau - Riz vinaigré, maïs, shizo et parmesan	25€
Oeuf parfait - Mulet fumé et lard gascon, champignons bruns, bouillon d'estragon	25€
Bar mariné - Pomme verte, cumbawa, radis et sésame acidulé	25€
Foie gras de canard rôti à la braise - Bouillon fumé d'oseille	25€

## Les plats

Homard entier fumé en éclade - Salade de fenouil frais et confit aux noisettes	58€
Poisson à la braise - Risotto au parmesan et bouillon de homard crémeux	32€
Filet de Saint Pierre - Poêlée de chou rave et sauce matelote	32€
Contre-filet de boeuf de Chalosse - Girolles, ciboulette, bouillon au jambon	36€

## Les desserts (à commander en début de repas)

Pêche et myrtilles - Glace thym citron et palet breton	13€
Figues rôties - Biscuit sablé, cacao et glace vanille	13€
Soufflé chaud - Chocolat et armagnac	13€
Chocolat - Dulcey, lait et noir, blinis sarrazin et grué caramélisé	13€
Sélection de fromages	13€

Tous nos poissons proviennent chaque jour de la pêche locale du port de Capbreton.