



À PARTAGER

VEGETAL

Chou braisé, citron noir, herbes fraîches, yaourt, pistache	10
Fèves, carottes nouvelles, asperges vertes, pistou, granola salé, ricotta maison, pousses de petits pois	14
Burrata de la laiterie Burdigala, chou rave violet, betterave chioggia, olive taggliche, Balsamique Etxekoa, aneth	18
Pois cassé/noix de cajou/menthe/Gomasio maison Tapenade d'olive noire/citron confit maison Tzatziki/huile aneth Accompagné de gressins Italien	15€ les 3 ou 6€ l'unité

VIANDE

Os à moelle entier rôti, salade d'herbes, Xipister, pain à l'ail	14
Ribs de la table de Solange confit et laqué, citron vert, cebette, tagette mandarine	16
Ravioli del Plin, beurre de sauge et marjolaine, vieux brebis, levure et jus de veau	18
Côte de boeuf de l'Aveyron, pommes dauphines, béarnaise	95

POISSON

Huitre spéciale du bassin n°3, extraction livèche, pickles d'asperge blanche	4
Moules à la plancha, ventrèche, marinade pimentée	16
Thonine de Saint Jean de Luz, fleur de sureau, cerise pickles, pistache	18
Caviar STURIA AQUITAINE, blinis sarrasin, crème aigrette	30gr. 55 100gr. 175

DESSERT

Déclinaison de fromages, sélectionnés et affinés par la fromagerie Deruelle	12
Poire rôtie au vin rouge, coing, glace lait d'amande, praliné	10
Chocolat, olive, grué, huile olive d'Estoublon	10
Brioche Frida, glace mascarpone et caramel beurre salé	11



T O S H A R E



VEGETABLE

Braised cabbage, black lemon, fresh herbs, yoghurt, pistachio	10
Broad beans, new carrots, green asparagus, pistou, salted granola, homemade ricotta, pea shoots	14
Burrata from Burdigala dairy, purple kohlrabi, chioggia beet, olive taggliache, Etxekoa balsamic, dill	18
Split peas, cashews, mint, homemade Gomasio Black olive tapenade, homemade lemon confit Tzatziki, dill oil Accompanied by Italian breadsticks	15€ for 3 or 6€ each

MEAT

Roasted whole marrow bone, herb salad, Xipister, garlic bread	14
Candied and glazed ribs from Solange's table, lime, cebette, mandarin tagette	16
Ravioli del Plin, sage and marjoram butter, aged ewe, yeast and veal jus	18
Aveyron prime rib, pommes dauphines, béarnaise sauce	95

FISH

Special basin n°3 oyster, lovage extraction, white asparagus pickles	4
Mussels "à la plancha", ventrèche, spicy marinade	16
Saint Jean de Luz tuna, elderflower, cherry pickles, pistachio	18
STURIA AQUITAINE caviar, buckwheat blinis, sour cream	30gr. 55 100gr. 175

DESSERT

A combination of cheeses, selected and matured by the Deruelle cheese dairy	12
Roasted pear with red wine, quince, almond milk ice cream, praline	10
Chocolate, olive, grué, Estoublon olive oil	10
Brioche Frida, mascarpone ice cream and salted butter caramel	11