

Notre Menu

Entrée, plat | ou | plat, dessert 28 €

Entrée, plat, dessert 38 €

ENTRÉES

Le chou en fleur

Variation autour du chou, en terre, à cru, aux algues ou en marinade

ou

Pressé de queue de bœuf, haricots blancs à froid, chimichurri, jeunes pousses

ou

Ravioles de crevettes coriandre, consommé à la citronnelle et au gingembre,
fondue de poireaux

ou

Butternut en aéré, feuille craquante au miel, pain melba, crème de chèvre

PLATS

Daurade, rutabaga fumé, betteraves confites à la vanille et en purée froide

ou

Cabillaud en cuisson longue, mousseline de topinambours, endive caramélisée,
jus de crevettes corsé

ou

Mignon de porc, clémentine, carotte fane, duxelles de champignons et son jus

ou

Faux filet, pommes de terre en bouchon et son espuma, échalote confite,
jus de viande

DESSERTS

Pause fromagère

Sélection de fromages à l'état brut et travaillé

ou

Tartelette au praliné noisetté, mousses à la poire et à la noisette

ou

Mangue au piment d'Espelette, crémeux citron, sablé reconstitué

ou

Granny Smith blanche, insert pommes, vodka, caramel beurre salé

Travaillant uniquement des produits frais, nous pourrions être amenés à remplacer temporairement certains d'entre eux s'ils venaient à manquer



Prix net service compris.

Liste des allergènes consultable auprès de notre Maître d'Hôtel

Mais encore....

De surprenantes suggestions à la carte
qui évoluent au jour le jour au gré
des arrivages et des envies de notre Chef.
Laissez-vous séduire et conseiller par notre équipe de
salle.



Restaurant Le Bidassoa

7 jours / 7 le midi de 12h15 à 14h00 et le soir de 19h15 à 21h30.
Réserver au 05 59 51 35 00