

## La Carte

### Entrées

Velouté de Butternut et de Marron	10,50 €
Salade Urtoise	12,50 €
<i>Salade, tomates cerise, Magret, Lomo et Coppa séchés, et dés de pomme. (Cured meat salad with diced apple)</i>	
Croustillant de Gambas & Fondue de Poireaux	12,50 €
Foie Gras & Confit d'Oignons	13,00 €
Trio de Chèvre	13,90 €
<i>Bonbon de Chavignol en feuille de brick, palet de Chavignol pané, Chavignol en nid de Kadaïf, salade, et miel (Goat's cheese salade)</i>	

## Plats

Merlu sauce Biscaye	18,50 €
<i>Pavé de Merlu, riz Basmati, poivrons, oignons et tomate</i>	
Duo Terre & Mer	19,50 €
<i>Gambas, boudin noir de la ferme des Acacias, purée de patate douce et condiment</i>	
Filet de Truite	21,00 €
<i>Filet de truite aux amandes torréfiées, choux de Bruxelles entiers et en purée</i>	
Cuisse de Pintade	18,50 €
<i>Cuisse de pintade, purée de pommes de terre, poêlée de champignons et crème de marrons</i>	
Tartare de Bœuf au couteau	21,50 €
<i>(Knife sliced Beef tartare)</i>	
Pastilla de Canard	22,50 €
<i>Émietté de confit de canard et pignons de pin en feuille de brick, sauce aux pruneaux, pommes de terre Grenailles et légumes du moment. (Duck baked in a fine pastry case with new potatoes and vegetables)</i>	
Côte de Bœuf pour 2 personnes	62,00 €
<i>Env. 1kg. Accompagnée de frites maison et salade verte. Supplément sauce poivre ou Bleu des Basques. + 2.00€ (Rib of Beef for 2 people served with chips and salad / sauce + 2€)</i>	
Entrecôte	21,50 €
<i>Env. 200 gr., accompagnée de frites maison et salade verte. Supplément sauce poivre ou Bleu des Basques. + 2.00€ (Beef steak served with chips and salad / sauce + 2€)</i>	
L'Assiette Végétarienne	16,50 €
<i>Salade Verte, tomates cerises, purée et assortiment de légumes du Moment (Vegetarian dish :Green salad, cherry tomatoes and assortment of seasonal vegetables)</i>	

## Desserts

Assortiment de Gasna et confiture de Cerise Noire	7,00 €
<i>(Basque Cheese with black cherry jam)</i>	
Tiramisu d'Hiver	7,00 €
Café Gourmand	7,00 €
<i>(Assortment of small desserts with a coffee)</i>	
Mousse au Chocolat au Piment d'Espelette et Chantilly Maison	7,00 €
<i>(Chocolate Mousse with Espelette Pepper and Homemade Chantilly)</i>	
Le Koka	7,00 €
<i>(Basque caramel flan)</i>	
La Balade en Forêt	0,00 €
<i>Mousse de chocolat blanc et éclats de châtaigne, biscuit mousse à la pistache et crumble au cacao</i>	