

Les entrées

Chipirons

Cuits à la Plancha, Petits Légumes à l'Huile d'Olive et Citron Vert. 32€
Squids cooked on a Plancha, small Vegetables with Olive Oil and lime.

Langoustines Poêlées,

Légumes Verts et Agrumes en Marinade, Vinaigrette liée à la Pulpe de Mangue. 49 €
Roasted Scampis on a Salad of Green Vegetables and Citrus Marinated and Served with a Mango Vinaigrette.

Homard Bleu,

Gaspacho de Tomates Confites, Sorbet au Basilic. 52€
Gaspacho of Lobster with Tomatoes and Basil Sorbet.

Foie Gras de Canard,

Marmelade de Fruits Moelleux de Saison au Jurançon. 32 €
Cold "Foie Gras of Duck" (liver pate) Served with a Marmelade of Seasonal Fruits.

« Txangurro »,

Araignée de Mer en Fin Velouté, Gingembre et Champignons. 35 €
Crab Velouté with Ginger and Mushrooms.

Les poissons

Blanc de Bar

Poireau à la Vapeur, Fine Crème au Vin Blanc du Domaine Brana, Grains de Caviar d'Aquitaine. 70 €
Sea Bass and Steamed Leeks, with a Delicate Sauce of "Domaine Brana" White Wine and Beads of French Aquitaine Caviar.

Rougets

en Filets Poêlés, Chipirons et Riz Crémeux, Sauce à l'Encre au Piment d'Espelette. 41 €
Pan Fried Fillet of Red Mullet Served on a Creamy Rice with Squid in Its Own Sauce.

Homard Bleu,

Girolles et Artichauts, Jus à la Bordelaise. 58 €
Lobster, "Girolles" and Artichokes, "Bordelaise" Sauce.

Saint-Pierre

en Aiguillettes, Tomate au Safran, Câpres, Piment Doux, Fenouil et Citron. 39€
Strips of John Dory, Tomatoes with Safran, Capers, Fennel and Lemon.

Les viandes

Carré d'Agneau

Rôti à la « Basquaise », Croûte de Chorizo, Petits Légumes Farcis. 42 €
Roasted Rack of Lamb "Basquaise" with "Chorizo" and Stuffed Little Vegetables.

Poitrine de Pigeonneau,

Farcie au Foie Gras, Girolles Poêlées, Couronne de Pommes de Terre, Jus Salmis. 43€
Roasted Breast of Young Pigeon Stuffed with "Foie Gras" Served with Sliced Potatoes, Fried Gold Mushrooms and Juice of "Salmis".

Canette de Barbarie,

Confite, puis Rôtie à la Broche aux Epices, Nectarine au Poivre du Penja, 80 €
Purée de Patate Douce. (pour deux personnes)
Whole Duckling (for two people) Poached then Roasted on a Spit with Spices, Peach Flavoured with Pepper from "Penja" and a Mash of Sweet Potato

Ris de Veau,

Piqué au Citron Confit, puis Rôti en Cocotte, Carottes et Petits Oignons. 48 €
Sweetbread of Veal, Crystallized Lemon, Roasted on a Casserole Served with Carrots and Small Onions.

Foie Gras de Canard,

Poêlé, Jus de Carotte au Porto et Orange. 42 €
Pan Fried Fresh "Foie Gras" of Duck Served with a Carrot juice and Port Sauce and Orange.

(Viande Bovine d'origine « France » - Tous nos plats demandent 35 minutes de cuisson)

Fromages de France.

Cheeses from France. 19 €

Prix Nets

Menu de l'Impératrice

120 €

« Txangurro »,

*Araignée de Mer en Fin Velouté, Gingembre et Champignons.
Velouté Crab with Ginger and Mushrooms.*

Saint-Pierre

*en Aiguillettes, Tomate au Safran, Câpres, Piment Doux, Fenouil et Citron.
Strips of John Dory, Tomatoes with Safran, Capers, Fennel and Lemon.*

Foie Gras de Canard,

*Poêlé, Jus de Carotte au Porto et Orange.
Pan fried fresh "Foie Gras" of Duck served with a Carrot juice and Port Sauce and Orange.*

Fromages de France.

Cheeses from France.

Poêlée de Framboises Tièdes,

*Glace Vanille.
Warm Raspberries with a Crusty Pastry and Vanilla Ice Cream.*

*(Ce menu est servi pour toute la table)
(This menu is available for all the table)*

Les desserts

Finger Façon Opéra,

*Glace et Ecume au Café
Chocolate Finger Opera Style, Coffee Ice Cream*

21 €

Pêche Blanche Pochée,

*Coulis de Cassis, Glace Verveine et Meringue.
Poached White Peach, Black-Currant Purée, Ice Cream Verbena Tea and Meringue.*

21 €

Assiette de Fraises des Bois au Beurre Suzette,

*Sorbet Fromage Blanc et Biscuit aux Écorces d'Agurmes.
Wild Strawberry Plate and Suzette Butter, Soft White Cheese Sorbet.*

25€

Poêlée de Framboises Tièdes,

*Glace Vanille.
Warm Raspberries with a Crusty Pastry and Vanilla Ice Cream.*

21 €

Feuilleté de Nectarines,

*Crème d'Amande Pistache, Sorbet Pêche et Gelée de Groseille.
Pastry Nectarine, Almond Pistachio Cream, Peach Sorbet and Redcurrant Jelly.*

21 €

*(Nos desserts demandent 25 minutes de preparation)
(All of our pastries require 25 minutes of cooking)*

*Chef de Cuisine, Jean-Marie Gautier
Chef Pâtissier, Laurent Piballeau*

Menu de l'Impératrice

120 €

Homard Bleu,

*Gaspacho de Tomates Confites, Sorbet au Basilic.
Gaspacho of Lobster with Tomatoes and Basil Sorbet.*

Rougets,

*en Filets Poêlés, Chipirons et Riz Crémeux, Sauce à l'Encre au Piment d'Espelette.
Pan Fried Fillet of Red Mullet Served on a Creamy Rice with Squid in Its Own Sauce.*

Carré d'Agneau

*Rôti à la « Basquaise », Croûte de Chorizo, Petits Légumes Farcis.
Roasted Rack of Lamb "Basquaise" with "Chorizo" and Summer Vegetables.*

Fromages de France.

Cheeses from France.

Pêche Blanche Pochée,

*Coulis de Cassis, Glace et Meringue à la Verveine.
Poached White Peach, Black-Currant Purée, Ice Cream Verbena Tea and Meringue.*

(Ce menu est servi pour toute la table)

(This menu is available for all the table)

Les desserts

Finger Façon Opéra,

*Glace et Ecume au Café
Chocolate Finger Opera Style, Coffee Ice Cream*

21 €

Pêche Blanche Pochée,

*Coulis de Cassis, Glace Verveine et Meringue.
Poached White Peach, Black-Currant Purée, Ice Cream Verbena Tea and Meringue.*

21 €

Assiette de Fraises des Bois au Beurre Suzette,

*Sorbet Fromage Blanc et Biscuit aux Ecorces d'Agrumes.
Wild Strawberry Plate and Suzette Butter, Soft White Cheese Sorbet.*

25 €

Poêlée de Framboises Tièdes,

*Glace Vanille.
Warm Raspberries with a Crusty Pastry and Vanilla Ice Cream.*

21 €

Feuilleté de Nectarines,

*Crème d'Amande Pistache, Sorbet Pêche et Gelée de Groseille.
Pastry Nectarine, Almond Pistachio Cream, Peach Sorbet and Redcurrant Jelly.*

21 €

(Nos desserts demandent 25 minutes de preparation)

(All of our pastries require 25 minutes of cooking)

Chef de Cuisine, Jean-Marie Gautier

²Chef Pâtissier, Laurent Piballeau