

## Les entrées

**Potimarron**, velouté onctueux, cromesquis de boudin basque | 19€

*Smooth pumpkin velouté soup, Basque black pudding cromesquis*

🌱 Disponible en option végétarienne avec un cromesquis de cerfeuil  
*Available as a vegetarian option with a chervil cromesquis*

**Foie Gras** confit au torchon, gelée de Tío Pepe | 28€

*Duck foie gras confit "au torchon", Tio Pépé jelly*

🌱🌾 **Œuf bio parfait**, cappuccino de champignons | 23€

*Organic soft-boiled egg, mushroom cappuccino*

**Noix de Saint Jacques**, feuilleté aux Shitakés, crémeux de chorizo | 26€

*Scallops, shiitake mushroom puff pastry, creamy chorizo sauce*

🌱🌾 **Légumes d'automne rôtis**, salade d'endive et noix torréfiées | 18€

*Roasted autumn vegetables, endive and toasted walnut salad*

Supplément de 5€ dans le cadre de la pension. €5 extra charge for hotel guests with a meal plan.

🌱 Végétarien | 🌾 Sans Gluten. 🌱 Vegetarian | 🌾 Gluten-free

Origine des viandes : Europe. Poissons issus de la pêche durable. Prix nets, toutes taxes et services compris.

Our meats are sourced from Europe. Fish & sea food come from sustainable sources. Prices include all Taxes and service.

## Les plats

**Dos de merlu** en croûte de piquillos, écrasé de pomme de terre et condiments | 32€  
*Hake fillet in piquillos crust, crushed potatoes and condiments*

⊗ **Pavé de cabillaud** en marmitako de pois chiches et chistora | 34€  
*Cod loin, chickpea and chistorra marmitako-style stew*

**Magret de canard** doré sur sa peau, poire et panais rôtis, laque de Madiran | 33€  
*Duck breast seared on the skin, roasted pear and parsnip, Madiran glaze*

**Échine de cochon** cloutée aux morilles, farfalles et mascarpone en gratin | 32€  
*Pork shoulder studded with morels, farfalle and mascarpone gratin*

🌱 **Frégola**, Comme un risotto aux champignons | 25€  
*Fregola pasta "risotto-style" with mushrooms*

### Accompagnements | Side dishes | 9€

Vous pouvez modifier l'accompagnement de votre plat avec l'une de ces suggestions en supplément :  
Purée de pomme de terre, tagliatelles fraîches, penne sans gluten, cocotte de légumes croquants,  
cœur de sucrine, poêlée d'épinards frais

*You can exchange your side dish for one of these options:*

*Mashed potatoes, fresh tagliatelles, gluten free penne, cocotte of grilled vegetables,  
lettuce, spinach leaves stir fry*

Supplément de 10€ dans le cadre de la pension. €10 extra charge for hotel guests with a meal plan.

🌱 Végétarien | ⊗ Sans Gluten. 🌱 Vegetarian | ⊗ Gluten-free

Origine des viandes : Europe. Poissons issus de la pêche durable. Prix nets, toutes taxes et services compris.

*Our meats are sourced from Europe. Fish & sea food come from sustainable sources. Prices include all Taxes and service.*

## Les fromages

**Fromages du Pays Basque**, et confiture de cerise noire | 17€  
*Platter of Basque cheeses, black cherry jam*

## Les desserts

⊗ **Béret Basque « Signature »**, Onctuosité aux fèves de Guanaja, biscuit chocolat sublimé de fines feuilles croquantes | 19€  
*Signature Béret Basque, Guanaja smoothness, crunchy chocolate leaves*

**Charlotte aux figues** en deux façons, notes de cardamome | 17€  
*Fig charlotte, two ways, hints of cardamom*

**Diamants exotiques**, crémeux à la mangue, ananas rôti aux senteurs de cannelle de Ceylan | 17€  
*Exotic Diamonds, mango cream and roasted pineapple with Ceylon cinnamon notes*

⊗ **La pistache en Soufflé** et sa glace | 17€  
*Pistachio soufflé with its ice cream*

⊗ **Coupe de fruits frais** et sorbet citron | 17€  
*Fresh fruit salad and lemon sorbet*