



A PARTAGER

SUCETTES D'OSSAU IRATY – JAMBON IBERIQUE	16
PLANCHE DE BELLOTA, foccacia tomato	18
PLANCHE IBERIQUE, cebo del campo, chorizo, boudin noir et Ossau-Iraty	34
AUTOUR DE LA MOZZARELLA, <i>Burratina crémeuse, fumée, stracciatella truffée et foccacia à la fleur de sel</i>	29
BLUE SELECTION	39
<i>Foie gras, cebo del campo, strataciella truffée, sucette Ossau Iraty, Chipirons au Chorizo</i>	

ENTRÉES

POELÉE DE CHIPIRONS et chorizo Ibérique	15
COUTEAUX SAUTÉS MINUTE, ail et cébettes	14
DAURADE ROYALE FACON SASHIMI, wakame et sauce thaï gingembre	18
BURRATINA TRUFFÉE, asperges vertes crues et cuites, copeaux de parmesan	19
FOIE GRAS DE CANARD, chutney de cerises noires	19
HUITRES N°3 JOËL DUPUCH du Parc de l'impératrice	les 6 18
	les 9 26

POISSONS

PAVÉ DE MERLU A LA PLANCHA, crème de chorizo	21
DOS DE MAIGRE SAUVAGE doré sur la peau, émulsion carottes – orange	25
NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES, écume de crustacés et légumes confits	26
THON MI-CUIT au satay et cacahuètes torréfiées	25
POUR DEUX :	
LOUVINE A LA PLANCHA, sauce vierge à la tomate et sauce à l'espagnole	29/pers

VIANDES

TARTARE DE BŒUF coupé au couteau	19
FILET DE BŒUF FACON ROSSINI, jus truffé	32
PLUMA BELLOTA, padrones et émulsion de chorizo	25
T-BONE DE VEAU A LA PLANCHA, jus infusé à la sauge	23
BURGER A LA TRUFFE D'ÉTÉ, steak Angus, mayonnaise truffée	29
POUR 2 :	
EPAULE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES AXURIA, citron et cumin	26/pers
CÔTE DE BŒUF, béarnaise maison	29/pers



GARNITURE AU CHOIX

Frites soufflées, frites soufflées à la truffe(+ 5 €), purée de pommes de terre, purée à la truffe (+ 5 €), Poêlée de légumes de saison, rigate crémees, mesclun

SUPPLEMENT GARNITURE 5€

PASTA/RISOTTO

LINGUINE A LA TRUFFE D'ÉTÉ, pecorino de Toscane truffée	24
RISOTTO A LA TRUFFE D'ÉTÉ, jus corsé	24
RISOTTO DE HOMARD ET ASPERGES VERTES, bisque de crustacé	29

FROMAGES

PLANCHE D'OSSAU-IRATY, confiture de cerises noires	10
--	----

DESSERTS

GÂTEAU BASQUE à la crème	8
TARTE CITRON MERINGUÉE, pâte sablée, crémeux citron	10
LE FRAISIER, crème légère vanille fraise	9
BLUE BABA, bien arrosé	10
FINGER CHOCOLAT, mousse dulcey caramel, cacahuètes	9
CAFÉ GOURMAND	10
CHAMPAGNE GOURMAND	16

GLACES

CRAZY FRAISE	
<i>Fraises, glace vanille, sorbet fraise, coulis de fraise, chantilly et meringue</i>	10
BLUE BOUNTY	
Glace coco, chocolat fondu, crème vanille	10
GLACE ARTISANALE	
2 BOULES	5
3 BOULES	7
Vanille – Chocolat – Caramel beurre salé – Mangue – Citron – Fraise – Framboise – Coco –Café–Pistache	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,5

MENU ENFANT 12

JUSQU' A 12 ANS

NUGGETS DE POULET, frites soufflées

Ou

PAVÉ DE MERLU, purée maison

Légumes à la demande

1 BOULE DE GLACE