



## A PARTAGER

CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉ, coriandre fraîche et citron vert	12
PLANCHE DE BELLOTA, foccacia tomato	18
PLANCHE IBÉRIQUE, cebo del campo, chorizo, boudin noir, lomo au piment d'Espelette et Ossau-Iraty	29
AUTOUR DE LA MOZZARELLA, <i>Burrata crémeuse, fumée, stracciatella truffée et foccacia à la fleur de sel</i>	29
BLUE SELECTION <i>Foie gras, cebo del campo, strataciella truffée, sucette Ossau Iraty, chipirons au chorizo</i>	39

## ENTRÉES

POELÉE DE CHIPIRONS, persillade & chorizo Ibérique	16
COUTEAUX SAUTÉS MINUTE, ail et cébettes	14
L'ARTICHAUT dans tous ses états	17
CREVETTES TIEDES, huile d'olive, basilic, piment d'Espelette	19
BURRATA CRÉMEUSE, asperges vertes crues et cuites, truffe d'été	18
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	23
AIGLE-BAR SAUVAGE RÔTI SUR LA PEAU, beurre battu au citron	25
NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES, mousseline carottes-fenouils, huile de piquillos	26
THON MI-CUIT finement tranché, soja, sésame, coriandre fraîche	28
HOMARD ENTIER simplement grillé, beurre citron	49
POUR DEUX :	
LOUVINE A LA PLANCHA, sauce vierge à la tomate et sauce à l'espagnole	32/pers

## VIANDES

FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIERE aux morilles juste crémée	24
PLUMA BELLOTA, padrones et émulsion de chorizo	26
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS coupé au couteau	21
FILET DE BŒUF FACON ROSSINI, jus truffé	36
BURGER A LA TRUFFE D'ÉTÉ, steack Angus, mayonnaise truffée	29
AGNEAU DE 7h, cumin, ail & thym	27
POUR 2 :	
CÔTE DE BŒUF MATURÉE, béarnaise maison	34/pers



## GARNITURE AU CHOIX

Frites soufflées, frites soufflées à la truffe (+ 5 €), purée de pommes de terre, purée à la truffe (+ 5 €),  
Légumes de saison confits, mesclun, pipe rigate juste crémée

SUPPLEMENT GARNITURE 5€

## PASTA/RISOTTO

GROSSES COQUILLETTES A LA TRUFFE D'ÉTÉ, jambon blanc, Ossau-Iraty 26  
RISOTTO ESTIVAL, asperges vertes, petits pois, pois gourmand, herbes fraîches 25

## FROMAGES

SÉLECTION DE NOS RÉGIONS, Petit Basque, Saint Marcelin, Bleu Basque 12

## DESSERTS

GÂTEAU BASQUE à la cerise noire 8  
TARTE CITRON MERINGUÉE, crémeux citron, meringue et chantilly 10  
LE FRAISIER, crème légère vanille fraise 10  
DOME ABRICOT et romarin 9  
BLUE BABA, bien arrosé 10  
FINGER CHOCOLAT, mousse dulcey caramel, cacahuètes 9  
CAFÉ GOURMAND 11  
CHAMPAGNE GOURMAND 17

## GLACES

CRAZY FRAISE *Fraises, glace vanille, sorbet fraise, coulis de fraise, chantilly et meringue* 12  
BLUE BOUNTY, *Glace coco, chocolat fondu, crème vanille, biscuit* 10  
POIRE CAMEL *Poire pochée, glace macadamia, caramel beurre salé, crumble amande, chantilly* 11  
CRAZY EXOTIQUE : *Sorbet citron vert, sorbet passion, mangue, kiwi, chantilly, biscuit* 12

### GLACE ARTISANALE

2 BOULES 5

3 BOULES 7

*Vanille – Chocolat – Caramel beurre salé – Mangue – Citron – Fraise – Framboise – Coco – Café – Pistache – Macadamia*

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1,5

## MENU ENFANT 12

POUR NOS PETITS SURFEURS

NUGGETS DE POULET, frites soufflées

Ou

PAVÉ DE MERLU, purée maison

Légumes à la demande

1 BOULE DE GLACE