

MENU « PAYS BASQUE »

29,00 €

Assiette de Serrano « Pan tomate »
Œufs Brouillés aux cèpes
Cassolette de Chipirons, petits légumes
Piquillos farci à la morue
Tatin de boudin aux pommes caramélisés
Truite de Banka façon gravlax
Salade basque
Panacotta de chèvre aux figues et serrano



POISSONS

Ventrèche de thon à la plancha (suivant saison)
Pavé de merlu Basquaise
Filet de truite de Banka, ventrèche poêlée
Morue rôti façon pil-pil
Marmitako de thon ou merlu

VIANDES

Croustillant d'Agneau au Thym
Axa de veau, Piment d'Espelette
Suprême de volaille à la basquaise
Filet mignon de porc au cidre et petits raisins
Blanquette de veau Amatxi
Souris d'agneau confite en 7 heure
Navarin d'agneau du pays
Tourte de bœuf et d'axoa



Gâteau Basque
Croustillant de poire au Miel
Farandole de desserts
Mascarpone de fruits rouges
Ananas poché à la cannelle, Sorbet cerise
Crème Brûlée au pain d'épices d'Ainhoa
Chocolat Liégeois
Verrine d'ananas façon pini colada
Mousse au chocolat

**menu unique pour les groupes*

MENU « LANDAIS »

29,00 €

Tarte fine de canard et pommes fruits
Velouté de cèpes aux éclats de noisettes, chantilly serrano
Foies gras chaud aux pommes caramélisées
Salade landaise
Asperge blanches (suivant saison)
Garbure landaise
Cœurs de canard en persillade et petits croûtons



POISSONS

Filet de bar plancha, sauce pesto
Magret de canard aux cerises ou pêches
Choucroute landaise
Aiguillettes de canard et sa piperade
Suprême de poulet forestière, crème de châtaignes

VIANDES

Dodine de volaille, duxelles de champignons
Confit de canard « maison », frites
Croustillant de lapin forestier



Soupe de fraises à la menthe fraîche, glace vanille
Farandole de desserts
Feuilleté de pommes, caramel beurre salé
Brioche façon Pain Perdu
Tourtière landaise
Pastis landais
Glace de marrons

**menu unique pour les groupes*

NOS TAPAS & VERRINES

Toast au chèvre, miel et noix	Piquillos à la morue
Serrano, Pan Tomato	Toasts de foie gras mi cuit
Tortilla	et son chutney
Brochette de légumes	Toasts de foie gras poêlé
Melon, Serrano (à la saison)	et pommes fruits
Tourte paysanne	Bonite ou tonine persillade
Chipirons Persillade	Burger de boudin
Cœur de canard, Aiguillette de canard	Cassolette d'œufs brouillés aux cèpes
Fricassée de veau	Toast guacamole et truite
Saumon ou truite gravelax	Risotto aux cèpes
Anchois Marinés	Xistora piment doux
Gambas sautées gingembre,	Parmentier de canard
Citron vert	Brandade de morue
Risetti au chorizo	Cèviche de pétoncle

VERRINES FROIDES 1, 20 €/pièce

Baluchon de Tourteaux
Tartare de tomate
Gaspacho tomate ou betterave
Soupe de Melon et Lillet (à la saison)
Ceviche, champignons
Salpicon de poulpe
Salade de pois chiche aux épices

VERRINES CHAUDES 1, 30 €/pièce

Velouté de petits pois, Ventrèche
Crème dubarry, foie gras
Soupe de crabe vert, pétoncle
Velouté de potiron et noisettes
Crème d'asperge et crumble de jambon

MIGNARDISES 1,40 € /pièce

Crème brûlée
Sablé breton aux fruits de saison
Verrine Banoffee
Gâteau Nantais
Salade de fruits frais
Financier aux pépites de chocolat
Bavarois fruits rouges
Brownies
Boule de sorbets ou glaces (Artisanal)