

ENTRÉES

| | |
|---|----------------|
| JAMBON "IBERICO" AGREMENTÉ DE QUELQUES TRANCHES DE PAIN GRILLÉ ET HUILE DE ROMARIN | 21,75 € |
| MELI-MELO DE PRODUITS DE TERROIR | 14,50 € |
| PANACHÉ DE LÉGUMES | 14,50 € |
| FOIE GRAS DE CANARD AVEC COMPOTE DE POMME ET PAIN DE RAISINS | 14,75 € |
| PETITS POIVRONS FARCIS DE MORUE PRÉSENTÉS SUR CROUTONS | 14,75 € |
| COCKTAIL DE FRUITS DE MER | 21,75 € |
| SOUPE DE POISSON "DONOSTIARRA" | 14,25 € |
| COQUILLES DE SAINT-JACQUES GRILLÉES AVEC SAUCE DE TXAKOLI | 15,75 € |
| SALADE TIÈDE DE GROSSES CREVETTES PANÉES AUX FRUITS SECS | 18,00 € |
| CROUSTILLANT DE CRABE À L'ENCRE DE SEICHE | 16,25 € |
| RISOTO DE CHAMPIGNONS ET PARMESAN | 14,25 € |

POISSONS

| | |
|--|----------------|
| LOTTE GRILLÉE AUX PALOURDES | 27,00 € |
| HORMARD GRATINÉ AUX CHAMPIGNONS | 27,00 € |
| BROCHETTE DE LOTTE ET GROSSES CREVETTES SERVIES AVEC UN RIZ SAUVAGE | 23,75 € |
| MORUE AVEC SAUCE D'AIL ET SA GARNITURE | 21,50 € |
| DOS DE MERLU GRILLÉ AVEC SAUCE AU CIDRE | 23,75 € |
| FILET DE BAR DE LIGNE GRILLÉ AVEC GARNITURE | 23,75 € |

VIANDES

| | |
|--|----------------|
| FILET DE BOEUF GRILLÉ AVEC GARNITURE | 22,75 € |
| CÔTELETTE D'AGNEAU ROTIE ET SA SAUCE D'OPORTO ET MIEL | 19,75 € |
| COCHON IBÉRIQUE AVEC SA SAUCE DE VIN BLANC | 18,75 € |
| COCHON DE LAIT ROTI AVEC ECHALOTES CONFITES | 22,25 € |
| PIÈCE D'ENTRECÔTE GRILLÉE AVEC POMMES "PONT NEUF" ET POIVRONS CONFITS | 20,25 € |
| RAGOÛT TRADITIONEL DE TAUREAU AVEC POMMES DE TERRE | 20,25 € |
| GARNITURE SUPPLÈMENT : LÉGUMES – RIZ – POMMES DE TERRE | 3,50 € |

DESSERTS

| | |
|--|---------------|
| <i>PETITS GÂTEAUX FEUILLETÉS FARCIS DE TOFFEE ET CRÈME D'APRICOT</i> | <i>7,60 €</i> |
| <i>BISCUIT GLACÉ AUX AMANDES ET SAUCE AU CHOCOLAT CHAUD</i> | <i>6,75 €</i> |
| <i>SORBET AVEC CARDAMOME ET CITRON</i> | <i>6,75 €</i> |
| <i>SORBET AVEC MANDARINE ET VODKA</i> | <i>6,75 €</i> |
| <i>FRITONS DE BANANE A L'ORANGE CONFITE</i> | <i>7,00 €</i> |
| <i>COULANT DE CHOCOLAT CHAUD</i> | <i>7,60 €</i> |
| <i>GÂTEAU AUX POMMES, GLACE VANILLE</i> | <i>7,00 €</i> |
| <i>SOUPE YAOURT AUX FRUITS ROUGES</i> | <i>6,75 €</i> |
| <i>CAILLÉ DE MOUTON MAISON</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>ASSORTIMENT DE GLACES SUR UN FLEUR DE CHOCOLAT</i> | <i>6,00 €</i> |

8% TAXE INCLUS

MENU GASTRONOMIQUE

Salade de chapon et fromage de chèvre, vinaigrette à la mangue

Champignons sautés sous un jaune d'oeuf

Tournedos de lotte grillée, sauce aux asperges sauvages

Petit pièces d'entrecôte grillée avec sa sauce de piment

Dégustation desserts maison

PRIX PAR PERSONNE : 60,00 € (IVA 8% inclus)