

MENU DÉGUSTATION

Plats de la gastronomie basque

HOMARD
avec gazpacho de son corail

RIZ NOIR AU TXIPIRON
avec émulsion de piparra

MERLU GRILLÉ DE LA MER CANTABRIQUE
avec des palourdes et des kokotxas

CÔTE DE BOEUF GRILLÉ
avec poivrons du piquillo grillés et pommes de terre rôties maison

PAIN PERDU DE BRIOCHE A LA POELE
imbibe de crème à la vanille et au rhum

75 €
Boissons non incluses
Servis par table complète

À PARTAGER

JAMBON IBÉRIQUE NOURRI AUX GLANDS 33 €
avec des toasts à la tomate

ANCHOIS DU GOLFE DE GASCOGNE 23 €
et beurre fumé aux épices

FOIE MI-CUIT FAIT MAISON, CRÈME DE REINETTE 24 €
avec vanille et sphères au porto, accompagné de toasts de pain de maïs

ENTREES

HOMARD 35 €
avec gazpacho de son corail

SOUPE DE POISSON AVEC PALOURDES 20 €

TOMATE FERMÈRE EN TRANCHES AVEC CRÈME AJOBLANCO 20 €
et amandes grillées

COQUILLES DE SAINT´ JACQUES GRILLÉES 30 €
avec sauce vermouth blanc, huile de ciboulette et poireaux croustillants

RIZ NOIR AU TXIPIRON 24 €
avec émulsion de piparra

LÉGUMES DE SAISON 20 €

NOTRE TXANGURRO À LA DONOSTIARRA (D´ARAIGNÉE DE MER) 27 €
avec du blé croustillant

CANNELLONI DE CANARD CROUSTILLANT à la sauce à l'ail 23 €

POISSONS ET VIANDES

TURBOT GRILLÉ 27 €
Sauté de légumes et demi-glace d'os

BAR DE LIGNE 28 €
sur crème de palourdes et pois gourmands sautés

LOTTE GRILLÉE sur pomme de terre avec émulsion de son jus 27 €

MERLU GRILLÉ DE LA MER CANTABRIQUE 27 €
avec des palourdes et des kokotxas

FILET DE BOEUF DANS SON JUS 29 €
terrine de pommes de terre et d'aubergines

AGNEAU RÔTI 29 €
crème de chou-fleur, réduction de jus de chou-fleur et légumes glacés

COCHON DE LAIT « EUSKAL TXERRI » 29 €
crème de citrouille fumée et réduction de son jus

CÔTE DE BOEUF GRILLÉ (1 kg – 2 personnes) 68 €
 Poivrons grillés 10 €
 Pommes de terre rôties maison 8 €
 Salade de laitue et d'oignons 7 €

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE 10 €
avec du lait Monte Igueldo, du fromage Idiazábal fumé et de la crème de coing.

NOTRE CHOCOLAT EN TEXTURES 10 €

SOUPE FROIDE DE FRUITS ROUGES 10 €
marinés au citron vert et à la vanille avec des fruits de saison

MAMIA 10 €
avec glace au caramel salé et noix sucrées

PAIN PERDU DE BRIOCHE A LA POELE, imbibe de crème à la vanille et au rhum 10 €

PANTXINETA MAISON 10 €
avec de la glace à la vanille

DÉGUSTATION DE FROMAGES BASERRI (Idiazábal, Iraty, Roncal et Urdiña) 18 €
avec gelée de pommes et noix

MENUS VÉGÉTALIENS ET VÉGÉTARIENS
Des plats végétaliens et végétariens sont disponibles sur demande.