

# La Semaine des restaurants

Du 4 au 9 Novembre inclus

*Le restaurant est ouvert le lundi, mardi, mercredi, jeudi  
Midi et Soir*

*Vendredi midi et Samedi soir*

Réservez directement sur Zen Chef

ou au 0559567790

*Menu Entrée/Plat/Dessert le midi 24€*

*Menu Entrée/Plat/Dessert le soir 34€*



# Menu du Midi 24€

*Maquereau à l'huile de badiane,  
topinambours et oignons pickles*

*Ou*

*Polenta grand roux Basque, croustillant de potimarron,  
châtaignes caramélisées et cecina de Galice*

*Déclinaison de cochon avec la joue en parmentier  
au panais, boudin galabar, échine confite,  
sauce et gratin au chorizo*

*Ou*

*Filet de truite d'Ispeguy, riz vénéré en risotto,  
civet de gambas et ketchup carotte curry*

*Flan aux pommes, mousse bergamote et crémeux citron*

*Ou*

*Les figues en compotée, mousse miel d'Ascain,  
ganache cassis et tuile aux amandes*

## Menu du Soir 34€

*L'œuf parfait, mousse de champignons et cèpes,  
pleurotes pickles et jus à l'ail noir*

*Ou*

*Les fleurs de betteraves au chèvre frais d'Urrugne,  
guimauve raifort et vinaigrette à la grenade*

*Demi-magret de canard des Landes rôties, choux fleur  
en deux façons, jus et crumble à l'estragon et au citron*

*Ou*

*Espadon de ligne rôti, fenouil confit et croquant, tapenade  
d'olives et anchois crémeuse, mousse fenouil et kombava,  
fregola sarda en salade au pesto à l'ail des ours*

*L'entremets chocolat alunga et noix de coco*

*Ou*

*La poire rocha pochée, sablé noisette, crème montée praliné  
et praliné crunchy aux noisettes du Piémont, gel poire anis*