MENU DECOUVERTE DE LA CARTE 58€

AMUSE BOUCHE-ENTREE-L'INCONTOURNABLE-VIANDE-DESSERT

Servi pour l'ensemble de la table

MENU CARTE
Entrée / Plat / Dessert 42€

NOS ENTREES 14€

- LE TATAKI DE TOMATE DE CHEZ GARBAGE AU SAFRAN D'OSSES, MOUSSE DE CHEVRE FRAIS D'URRUGNE, JUS DE SORCIERE ET CRUMBLE A L'ALGUE NORI
- LA CROQUETTE D'AUBERGINES, MOUSSE AU RAIFORT, TABOULE MENTHE ET GRAINES DE CORIANDRE, CONFITURE D'OIGNONS, ET OIGNONS PICKLES
- LE MAKI DE TRUITE FUME AU RIZ CREMEUX, GASPACHO DE CONCOMBRE AU BASILIC, COULIS PIQUILLOS ET GRANITE VODKA PYLA
- LE POULPE FUME AU BOIS D'OLIVIER, GUACAMOLE D'AVOCAT AU CITRON VERT, JUS A LA CACAHOUETE DE SOUSTONS, TUILE CRAQUANTE ET OIGNONS PICKLES

Bon appétit avec nos producteurs et artisans !!!
Ainhoa Larre - Maroquinerie
Maison Montamat - Charcuterie locale
Ferme Balazkabieta - Piment, Cerise, Pomme
Gaec Biok - Polenta et Produits laitiers
Natura Amarrain - Truite

L'INCONTOURNABLE

En Entrée 14€
En Plat 22€

- LE CHIPIRON ET BOUDIN GALABAR, SALADE DE LENTILLES AU CHORIZO ET CEBETTES, MOUSSE BOUDIN NOIR ET PESTO DE SALICORNES, CRUMBLE AU CHARBON VEGETAL

NOS PLATS 24€

- LA QUEUE DE LOTTE ROTIE, CREME DE FENOUIL AUX HERBES ET CITRON , SALADE DE FREGOLA ET TAGLIATELLES DE COURGETTES AU CITRON CONFIT, PESTO D'HERBES FRAICHES
- LA VOLAILLE BASERRI, LE FILET CUIT DOUCEMENT, PUREE DE CAROTTES AU MAIS, PAIN AIL NOIR AUX ABATS ET HAUTS DE CUISSES CONFIT, AIOLI AUX CHAMPIGNONS ET SHITAKE PICKLES
- LE QUASI DE VEAU HERRIKO ROTI AU FOUR, POLENTA GRAND ROUX BASQUE AUX OLIVES, CRUMBLE ESTRAGON, CAROTTE FANE ET JUS A LA TOMATE ET GIN LAPURDI
- LE THON ROUGE MARINE ET SNACKE EN CROUTE DE NOISETTE, ECRASEE DE PATATE DOUCE ET PETITS LEGUMES ROTIS, CIVET DE GAMBAS AU VIN D"ROULEGUY +3€ dans le menu carte

Bon appétit avec nos producteurs et artisans !!!
Massonde - Viande Herriko
Lau Haizetan - Cochon Duroc
Ferme Darrigade - Cacahouètes et Asperges
Saltus - Safran
Maison Lafitte - Foie gras
Dima - Poissons et Crusatcés
Ladis Olaizola - Fromages et Chevreaux
Gurruchaga - Anguille

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES 12€

- UNE SELECTION DE NOTRE FROMAGER BENAT
  ET QUELQUES PRODUCTEURS LOCAUX (5 au choix)

+3€ à la place d 'un dessert dans le menu Carte

NOS GOURMANDISES 9€

- LE MACARON D'EMILIE A LA PISTACHE ET GANACHE CHOCOLAT 74% DU CAMEROUN ET PRALINE PISTACHE DU PIEMONT
- LA POMME CHANTECLER AU FOUR, COMPOTE DE POMME A LA VANILLE DE GUADELOUPE ET FRAMBOISE MOUSSE FRAMBOISE ET GRANITE PATXARAN
- LA FRAISE FAVORI DE TARNOS, CREMEUX CITRON, MOUSSE SUDACHI ET PAIN DE GËNES A LA NOISETTE DE SAINT PEE SUR NIVELLE

Bon appétit avec nos producteurs et artisans !!!
Mr Txokola - Chocolat
L'Abeille Etoile - Miel
Mr Céramique - Porcelaine
Lana Polita - Oeufs et Fromages
Errota - Noisette Basque
Comptoir du praliné - Praliné
Benat - Fromager affineur
Larrea - Produits laitiers
Dache Dise - Fruits et légumes
Deuza - Thés et Infusions