

Nos prix services et vaisselle compris

NOS ENTRÉES

- Médailon de lotte et Saint Jacques avec sa Bisque aux crustacés, panais et poireaux.....15.00€/pers*
- Saint Jacques rôties Txapelduna, une pointe d'ail des ours et son bouquet de légumes.....15.00€/pers*
- Filet de bar rôti, brunoise de légumes au citron et aux herbes, risotto.....15.00€/pers*



NOS PLATS

- Paëlla.....15.00€/pers*
- Canette Kriaxera sauce morilles.....20.00€/pers*
- Cochon de lait mariné et grillé, jus aux herbes.....15.00€/pers*
- Agneau mariné et grillé, jus aux herbes.....15.00€/pers*
- Pièce de bœuf IDOKI et condiments.....20.00€/pers*

LES GARNITURES

(AU CHOIX)

- * *Lasagne de légumes*
- * *Pommes de terre sautées forestières*
- * *Gâteau provençale*
- * *Tombée de légumes*
- * *Haricot blanc*
- * *Gratin dauphinois*



PLATEAU DE FROMAGE

Assortiment de quatre fromages 4.00€



NOS DESSERTS

Notre mandarine déclinée (en douceur, sorbet et en salade)
..... 6.00€

Euskal kopa (fraises, coulis de vin à la fraise, glace au lait de brebis, chantilly pistache) 6.00€

Nougat glacé et son coulis myrtille 6.00€

Sablé breton, crémeux chocolat au lait et Tonka, chantilly au café 6.00€

Sablé breton, poire pochée, crémeux vanille, éclat chocolat et caramel beurre salé 6.00€