



LE MENU COMPLET

38.00 €

NOS ENTRÉES

10.00 €

- * Gravlax de truite, breuil à l'ail des ours, chips de talo.
- * Salade tiède bakalao et quelques moules aux premières courgettes, marinière en vinaigrette.
- * Croustillant de pied de cochon, ketchup carotte orange sanguine au cumin.

NOS PLATS

22.00 €

- * Filet de cabillaud lardé, duo d'asperges vertes et blanches et son bouillon acidulé.
- * Magret de canard rôti, gastrique de cerises, cromesquis de polenta aux cèpes et oignons frais.
- * Carré d'agneau fondant, jus au thym et fèves, onctueux de choux-fleurs.

PLAT VÉGÉTARIEN

15.00 €

Laissez-vous surprendre par le Chef !

DESSERTS

8.00 €

- * Gaztanbera Kurutzaldia avec sa compotée rhubarbe framboise.
- * Fraise vin rouge Ezkaratza et ses condiments Yuzu d'Ayherre et citron d'ailleurs
- * Destination Guatemala, entre chocolat, maïs et café.

MENU ENFANT

11€

- * Steak haché, burger ou saucisse confite, accompagné de frites.
- * Sorbet artisanal : pêche, fruits rouges,
- * Ou glace artisanale au lait de brebis : vanille, chocolat ou fraise

Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement concernant les éventuels allergènes présents dans les plats.