

LA CARTE DES PLATS À EMPORTER

- Fourni avec le matériel de maintien au chaud.
- Commande pour un minimum de 10 personnes.

LES ENTREES

<i>Verrine de truite en gravlax, crème acidulée Yuzu, betterave en pickels et vinaigrette.....</i>	<i>10.00€/pers</i>
<i>Filet de merlu rôti, vinaigrette tiède aux légumes (portion entrée).....</i>	<i>10.00€/pers</i>
<i>Merlu frit menière.....</i>	<i>10.00€/pers</i>
<i>Truitelles frites menières.....</i>	<i>10.00€/pers</i>
<i>Filet de cabillaud rôti en croute de chorizzo (portion entrée).....</i>	<i>10.00€/pers</i>
<i>Soupe de poisson et condiments</i>	<i>8.00€/pers</i>
<i>Piperade jambon.....</i>	<i>6.00€/pers</i>

LES PLATS

<i>Civet de sanglier</i>	10.00€/pers
<i>Civet de chevreuil</i>	10.00€/pers
<i>Axoa de veau</i>	10.00€/pers
<i>Paëlla</i>	15.00€/pers
<i>Filet de merlu rôti, vinaigrette tiède aux légumes</i>	15.00€/pers
<i>Darne de merlu frit manière</i>	15.00€/pers
<i>Filet de cabillaud rôti en croute de chorizzo</i>	15.00€/pers
<i>Canette Kriaxera sauce morilles</i>	16.00€/pers
<i>Cochon de lait mariné et grillé, jus aux herbes</i>	14.00€/pers
<i>Agneau mariné et grillé, jus aux herbes</i>	14.00€/pers

LES GARNITURES :

(AU CHOIX)

- * *Lasagne de légumes*
- * *Pommes de terre sautées forestières*
- * *Riz paysan*
- * *Haricot blanc*
- * *Gratin dauphinois*

DESSERTS :

- *Douceur mandarine, fruits et coulis*
- *Euskal copa (mascarpone, salade fraises, coulis de vin, chantilly pistache)*