

*Equipe cuisine comprise*

*Service non compris*

*Vaisselle et nappage non compris.*

## Nos entrées

*Médailon de lotte et Saint Jacques avec sa Bisque aux crustacés, panais et poireaux.....15.00€/pers*

*Saint Jacques rôties Txapelduna, jus au pistou et son bouquet de légumes.....15.00€/pers*

*Filet de merlu rôti, brunoise de légumes au citron et aux herbes, risotto.....12.00€/pers*

*Filet de cabillaud, croute de chorizo, bouillon de la mer et risotto.....12.00€/pers*

*Saint Jacques rôtie dans sa coquille, poireaux, son jus, crumble de corail et noix.....6.00€/pers*

*Maquereau en croute de chorizo, crémeux piquillo .....7.00€/pers*

*Verrine de gravlax de truite de Baigorry, déclinaison de betterave.....6.00€/pers*

## NOS PLATS servis à l'assiette

- Pastilla d'agneau, jus aux épices et condiments.....20.00€
- Pièce de bœuf grillée, échalotes confites, jus bourguignon mizoté.....22.00€
- Magret de canard sauce morilles.....22.00€
- Cane kriaxera rôtie, sauce morilles.....22.00€
- Cochon de lait cuit une nuit, son jus et xipister.....18.00€
- Agneau cuit une nuit, son jus et xipister.....18.00€

Garniture :

Pomme duchesse et tombée de légumes

Onctueux de PDT, tombée de légumes

Gratin dauphinois

Lasagne de légumes

Gâteau de légumes

## PLATEAU DE FROMAGE

---

\*Assortiment de fromages de production locale... 5.00€

## NOS DESSERTS

- Entremet mandarine ou framboises ou fraises (biscuit moelleux amandes, mousse fromage blanc et coulis)..... ?.....7.00€
- Euskal kopa (fraises, coulis de vin à la fraise, glace au lait de brebis, chantilly pistache).....7.00€
- Sablé breton, crémeux chocolat et Tonka, chantilly au café.....7.00€
- Sablé breton, poire pochée, crémeux chocolat et caramel beurre salé.....7.00€