

Les Menus

Menu 13,50€

Uniquement le midi du lundi au vendredi
vin et café compris

- 2 entrées du jour au choix
- 2 plats du jour au choix
- 2 desserts du jour au choix

Menu suggestion du jour 22€

Selon arrivage

Entrée + Plat + Dessert

Menu enfant 9,50€

Plat + Dessert + Boisson

Menu 20€

- Cassolette de seiches aux piquillos, réduction balsamique, effeuillé de jambon Serrano
- Moules farcies
- Salade ibérique (lomo embuchado, jambon Serrano, piquillos, fromage de Brebis)
- Filets de dorade grise grillés à la crème d'ail
- Faux filet, échalotes confites au vin d'Irouleguy
- Filet de poisson du jour (selon le marché) et sa sauce
- Moelleux aux poires
- Entremet croustillant praliné chocolat
- Assiette de fromage de brebis et sa confiture de cerises noires

Les Menus

Menu 25€

- Tarte fine de rougets et basquaise, émulsion d'anchoïade
- Salade d'aiguillettes de canard en escabèche copeaux de parmesan
- Tartare de saumon, tomate confite et guacamole
- Médallions de lotte crème de crustacés à l'amande douce
- Tranches de lomo grillé, poivrons et jambon confit, sauce basque
- Filet de bar grillé, crème de moules façon marinière
- 1/2 magret de canard à l'aigre doux
- Tourtière landaise, glace rhum-raisins
- Cœur fondant au chocolat, glace au caramel
- Trifle chocolat et framboise

Menu 31€

- Mise en bouche
- Méli-mélo d'entrées
- Parillada de poissons grillés à la plancha (selon marché)
- Côtes d'agneau grillées jus corsé au thym
- Gambas marinées aux épices, pesto rosso
- Tarte fine aux pommes, glace cannelle
- Farandole de desserts

A la carte

Les Entrées

Moules farcies	8€
Tartare de saumon, tomate confite et guacamole	9€
Salade ibérique (lomo embuchado, jambon Serrano, piquillos, fromage de Brebis)	8€
Méli-mélo d'entrées	10€
Assiette de foie gras, chutney de poires aux épices	10€

Les Poissons

Filets de dorade grise grillés à la crème d'ail	13€
Filet de poisson du jour (selon le marché) et sa sauce	13€
Médallions de lotte crème de crustacés à l'amande douce	18€
Filet de bar grillé, crème de moules façon marinière	18€
Parillada de poissons grillés à la plancha (selon marché)	21€
Gambas marinées aux épices, pesto rosso	21€

Les Viandes

Faux filet, échalotes confites au vin d'Irouleguy	14€
Tranches de lomo grillé, poivrons et jambon confit, sauce basque	16€
Magret de canard entier à l'aigre doux	18€
Entrecôte 500 g	25€
Entrecôte au poids	6€/100 g
Côtes d'agneau grillées jus corsé au thym	18€

Les Desserts

Moelleux aux poires	7€
Entremet croustillant praliné chocolat	7€
Assiette de fromage de brebis et sa confiture de cerises noires	6€
Tourtière landaise, glace rhum-raisins	7€
Cœur fondant au chocolat, glace au caramel	8€
Trifle chocolat et framboise	7€
Tarte fine aux pommes, glace cannelle	8€
Farandole de desserts	8€

Pour votre confort, tous les desserts sont à commander en début de repas.