



À partager, ou pas...

Croquettes du Chef - Arto Gorria de Stéphane Michelena	12 €
Jambon "Ibaïama" - Maison Montauzer	14 €
Jambon Kintoa 24 mois - Ferme Uronakoborda à Ainhoa	20 €

Menu Joanto

39 €

Entrée, Plat et Dessert

Les Entrées

12 €

Haddock - pomme de terre cheyenne, pickels d'oignons rouges, émulsion raifort
Vitello Tonnato - veau des Pyrénées, vinaigrette thon confit, câpres et parmesan
Oeuf meurette - champignons boutons au vin rouge, crème de lard
Piadine - feta rôtie, tomate, coulis de roquette

Les Plats

24 €

Poulpe saté - coco de Paimpol, tomates concassées et chorizo
Turbot rôti - girolles marbrées au jus de volaille
Courgettes rondes - farcies au cochon Montauzer, jus de jambon
Magret de canard - figues rôties, raisins blonds, oignons blancs, foie gras (pour deux pers.)

Les Desserts

10 €

Ganache tiède - chocolat, crème anglaise café et noix de pécan
Pavlova - meringue, pêche blanche et sorbet verveine
Riz au lait - mousse au caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées
Fromages des fermes - brebis de Méharin, vache de Ahaxe

Menu Enfant

15 €

Le steak haché, frites Amatzxi et salade
Glace maison

