

CARTE

ENTRÉES

CROQUETTES - Fromage et polenta Arto Gorria, salade verte	6 €
TRUITE DE BANKA - Fumée maison, oeuf de truite, citron caviar et yaourt	11 €
VELOUTÉ DE PANAIS - Feuillantine et crème de curcuma	8 €
JAMBON GRAN RESERVA - 22 mois, guindillas	13 €
OEUF MOLLET - Champignons, lardons et croûtons	9 €
FOIE GRAS MI-CUIT - Compotée de figues, et brioche	15 €

PLATS

COCHON DE LAIT IBAIAMA - Pied croustillant et haricots lingots	19 €
NOIX DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS - Risotto au jus de crustacés	26 €
BALLOTTINE DE PINTADE - Farcie aux champignons et pommes de terre Sarladaises	21 €

BOEUF NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN GALICE Sélection par Camicas Luismi à Pasaia

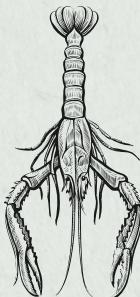
STEAK HACHÉ ENFANT - salade verte et frites Amatxi	12 €
ONGLET - Réduction échalote, sauce bordelaise et pommes de terre Sarladaises	23 €
TXULETA - salade verte, padron et frites Amatxi	89 € /kg

DESSERTS

GLACE AU CHOIX - Vanille, Chocolat, Café ou Citron	3,90 € /boule
KOKA - Comme une crème renversée, lait, oeuf et vanille	8 €
CHOCOLAT MI-CUIT - Crème anglaise vanille	10 €
FROMAGES FERMIERS - Gelée de pomme au piment d'Espelette	9 €

MENU DES FÊTES 59€

en 4 services pour l'ensemble de la table



FOIE GRAS MI-CUIT

Marbré au poivre de Timut, pomme au cédrat et pain toasté

BAR ET LANGOUSTINE

Le dos et la queue, fondue de carottes et émulsion corail au yuzu

PINTADE CHAPONNÉE

En ballottine, farcie aux morilles et jus de cuisson, pommes de terre mitraille

TARTE FINE AU CHOCOLAT

Poire et pralin cacahuètes

