

# Menu Déjeuner

du jeudi 17 au vendredi 19 juin 2026

Formule 2 temps → Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19 €

Formule 3 temps → Entrée + Plat + Dessert 23 €

Entrées / 7 €

Velouté d'asperges blanches, et fromage frais aux herbes

Croquettes de pied de cochon, salade fraîche

Plats / 16 €

Côte de cochon de Garazi, jus et pommes de terre rôtie

Filet de truite de Banka, sauce au vin blanc et riz pilaf

Desserts / 7 €

Crème brûlée

Île flottante, coulis fruits rouges et fraises

Tomme de vache de la ferme Oheta

## Suggestions déjeuner

Foie gras maison mi-cuit à l'Armagnac, salade fraîche	15 €
Jambon Duroc 30 mois d'affinages, élevé en plein air	15 €
Croquettes maison à base de polenta Arto Gorria bio (3 pcs)	6 €
Magret de canard des Pyrénées, jus et pommes dauphines maison	21 €
Côte de bœuf Blonde d'Aquitaine pour deux personnes, salade fraîche et frites maison	65 €
Glace bio de la ferme Oheta	4 € /boule
Au choix : Vanille, Chocolat, Citron ou Café	