

Les Suggestions du Chef

(Les Suggestions du chef font partie intégrante du menu carte sans supplément de prix)

L'entrée

*La Quenelle de Rillette de Truite Saumonée Maison et ses
Toasts de Pain aux Figs*

Les Plats

*Les Filets de Sole Sauvages Viennoise de Fromage au Vieux Comté et Curry
et sa Poêlée de Girolles de Saison*

Ou

*Le Turbotin Sauvage de la Criée de Saint Jean de Luz Cuit à la Plancha,
Crème de Piquillos*

Ou

Le Risotto Crémeux de Cèpes Frais & Brisure de Truffe Noire

Ou

*Le Mi-cuit de Thon Rouge Frais Pays Basque, Crumble de Xistorra, Poivrons Doux,
Jus au Pistou*

Le Dessert

*Les Quenelles de Sorbet Framboise Maison, Fruit de la Passion Frais et son
Petit Financier à la Pistache Cuit au Moment*

Chef de Cuisine Frédéric Daumes
www.lagouluebiarritz.com

*Tous Les Plats sont Faits Maison Elaborés sur Place à Partir de Produits Bruts
Allergie Gluten ou Noix. Tous nos produits sont traçables et faits Maison*