

Les Suggestions du Chef

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

L'Entrée

*La Pissaladière de Rouget et Couteau de Mer,
Confit d'oignon et Tapenade d'Olive*

Les Plats

*Les Gambas Sauvages Grillées à la Plancha, Risotto Crémeux,
Crème de Poivron Rouge*

Ou

*Le Médailлон de Cabillaud Sauvage Farci au Pied de Cochon et Jambon de Serrano Duroc
Grillé à la Plancha, Poêlée de Girofle de Saison et Jus de Viande*

Ou

*La Sole Sauvage de la criée de Saint Jean de Luz à la Plancha,
Infusion Crémée à la Citronnelle*

Le Dessert

*Les Quenelles de Sorbet Ananas & Mangue Maison, Fruit de la Passion Frais, Carpaccio d'Ananas
et son Financier à la Pistache Cuit au Moment*

Chef de Cuisine Frédéric Daumes
www.lagouluebiarritz.com

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