

Les Suggestions du Chef

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

Prix Net Service Compris

L'Entrée

La Crème Brûlée au Foie Gras Maison, Brochette de Sot-l'y-laisse au Romarin et son Crumble aux Noisettes

Ou

Les Crevettes Papillons Sauvages Grillées à L'huile de truffe, Jus de Poulette Emulsionné

Les Plats

Les Filets de Dorade Sauvages de la Criée de Saint Jean de Luz à la Plancha,

Crème de Piquillos

Ou

Les Noix de Saint Jacques Fraîches Poêlées, Mousseline d'Épinard,

Brunoise de Légumes & Cèpes et Coulis

Ou

La Solé Sauvage de la Criée de Saint Jean de Luz à la Plancha et son

Infusion Crémée à la Citronnelle

Le Dessert

La Tarte Fine aux Pommes au Caramel Beurre Salé et Sa Boule de Glace Vanille

Ou

Le Vacherin Glacé Vanille & Framboise

(Meringue, glace vanille, sorbet framboise et chantilly)

Chef de Cuisine Frédéric Daunes

www.lagouluebiarritz.com

Tous Les Plats sont Faits Maison Élaborés sur Place à Partir de Produits Bruts

Tous nos produits sont traçables