

Le Menu Carte à 26 €uros Net

Menu du 14 Juillet 2021

Les Entrées

Le Pavé de Chèvre Frais à la Ciboulette, Tapenade d'Olive et Mesclun de Jeunes Salade à l'Huile de Noisette

Les Châpiçons Grillés à la Plancha Déglacés au Xipister Etxekoa sur Leur Lit de Jeunes Pousses

Les Viandes & Les Poissons

L'Entrecôte de Bœuf Grillée à la Plancha, Sauce Marchand de Vin aux Échalotes Confites

Le Dos de Merlu de Ligne de la Criée de Saint Jean de Luz à la Plancha, Jus au Pistou

(Nos Plats Sont Garnis Selon le Marché du Chef)

Desserts

Le Moelleux au Chocolat Fondant Maison et son Coulis Caramel Beurre Salé

Le Gratin de Framboise de Saison Maison et son Sabayon Frais au Mascarpone

Chef de Cuisine Frédéric Daunes

" 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*

"Prix Net Service Compris"