

# MENU

RESTAURANT

## ENTRÉES

Médailles de foie gras mi-cuit au sel, brioche maison, chutney ananas & passion.	16.00 €
Œuf bio parfait, velouté aux cèpes, girolles fraîches poêlées, feuilleté aux graines de chia.	12.00 €
Ravioles de gambas, achard de légumes au piment d'Espelette, bisque de crustacés.	13.00 €
Assiette de charcuterie Kintoa d'Ainhoa, ferme Uronakoborda.	14.00 €

## PLATS

Pièce de bœuf Axuria sauce marchand de vin à l'Irouléguy, mille-feuille de pomme de terre, légumes du marché.	24.00 €
Gnocchis maison, espuma à la tomme de brebis d'Ainhoa.	17.00 €
Pêche du jour, légumes et sauce du moment.	22.00 €
Suggestions du jour, voir ardoise...	



Bien sûr nous n'oublions pas nos chers bambins en leur proposant un menu adapté, à nous demander directement à votre arrivée !

## DESSERTS

Gâteau basque à la crème maison, crème montée aux zestes de citron vert.	7.00 €
Poire pochée à la badiane, crémeux chocolat, glace pralinée.	9.00 €
Financier aux amandes, crème citron jaune, glace verveine.	9.00 €
Assiette de fromage de brebis fermier de chez Bixente Endarra d'Ainhoa	7.00 €

Tous nos plats sont faits maison avec des produits locaux  
Merci de nous avvertir de vos éventuelles intolérances

