



# Menu

Notre Chef FABRICE IDIART sera heureux de vous faire des suggestions au gré des produits de notre terroir & des marées. Ces recettes sont soumises à un supplément de 5€(\*) dans le cadre de forfaits ou Bons Cadeaux.



## ENTRÉES

PRESSÉ DE POULET JAUNE DES LANDES Croustillant Piperade / Crudités	17€
CHÂTAIGNES ET ŒUF MOELLEUX « Cappuccino » noisettes - tonka / Pommes dauphines	17€
GALET D'ERROMARDIE * Chipirons / Coquillages / Ail noir	18€
VEAU DE LAIT DES ALDUDES ET BULOTS Vinaigrette « Vitello Tonnato » / Ardi Gasna	17€
SUGGESTION DU JOUR	16€

## PLATS

MERLU DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ Piquillos -Pimenton / Encre - Avocat	28€
LOTTE DE GALICE « ÉPICÉE CROUSTILLANTE » Courgettes « Apou » / Lait de Verveine	29€
BŒUF DE GALICE * Braisé-Poêlé / Bière / Pommes de terre fumées / Oignons acidulés	32€
PIGEON RAMIER « RÔTI, DESOSSÉ » Légumes cuits - crus / Consommé salmi - hydromel « Etxe xuxen »	29€
SUGGESTION DU JOUR	27€

## FROMAGES & DESSERTS

NOS 4 FROMAGES AFFINÉS Marmelade de Tomates Vertes et Pastèque	13€
FRAISES DE LA FERME DACHEDISE Coco / Aromates	11€
CÉRÉALES SOUFLÉES ET « DULCE DE LECHE »  Truffe Fraîche / Mousseux « Manex »	12€
OMELETTE NORVEGIEENNE ILURA Abricot / Moscatel / Fèves de Tonka	12€
CHOCO / CHOCOLAT « Mille-feuille » / Avoine / Foin	12€
CAFÉ « ILURA » * 3 Pâtisseries / 1 Café	14€
SUGGESTION DU JOUR	11€

## FORMULES DÉJEUNER / SUGGESTIONS DU JOUR

Du Lundi au Samedi - Hors Dimanche et jours Fériés

« ENTRÉE - PLAT »	33€
« PLAT - DESSERT »	28€
« ENTRÉE - PLAT- DESSERT »	44€

## MENU « CARTE BLANCHE » 75€

*Fabrice Idiart crée la surprise et s'occupe de votre plaisir sur une variation de six plats. Nous vous remercions de la commander pour l'ensemble de la table.*



Plat « Signature » Groupe Floirat 

Prix nets. Boissons non comprises. Toutes nos viandes sont d'origine française et espagnole.



## Pour les plus jeunes ...

Formule proposée de 0 à 12 ans



### ENTRÉES

5€

BOUILLON VERMICELLES / CROÛTONS DORÉS

ŒUFS MIMOSA / MESCLUN DE SALADE

RILLETES DE CANARD DU PAYS BASQUE / CAROTTES RAPEES

### PLATS

8€

CROQUE « JAMBON BLANC / ARDI GASNA »

JAMBON DE BAYONNE (Cru ou Poêlé)

STEACK HACHÉ DE BŒUF DU PAYS BASQUE

PÊCHE LOCALE DU JOUR

LE DIMANCHE MIDI : POULET FERMIER DE SOURAIDE

### AVEC GARNITURE AU CHOIX

POMMES DE TERRE NOUVELLES FRITES

LÉGUMES POÊLÉS

COQUILLETES AU BEURRE

### GARNITURE SEULE

5€

### DESSERTS

4€

ARDI GASNA

Confiture de cerises noires

GÂTEAU BASQUE

SALADE DE FRUITS FRAIS

FROMAGE BLANC

Au sucre ou au miel ou au Baskela

SORBET ou GLACE ARTISANALE