

## Carte d'Automne 2017

NOTRE CHEF FABRICE IDIART SERA HEUREUX DE VOUS FAIRE DES SUGGESTIONS  
AU GRÉ DES PRODUITS DE NOTRE TERROIR & DES MARÉES

### ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD DU PAYS BASQUE AU NATUREL Dattes Fraîches / Yaourt / Coriandre - Cumin - Pignons	19 €
VEAU DE LAIT DES ALDUES ET CHIPIRONS En salade / Vinaigrette "Vitello Tonnato" / Tome de Vache	18 €
CHAMPIGNONS SAUVAGES DU PAYS * Tartine Feuilletée / Œuf Mœlleux / Bouillon Cappuccino - Café	22 €
SUGGESTION DU JOUR	16 €

### PLATS

MERLU DE LIGNE AU NATUREL Piquillos-Pimenton / Encre-Avocat	27 €
PÊCHE DE NOS CÔTES Légumes racines / Lait de pistache / Fèves de tonka	30 €
FILET ET JOUE DE BŒUF DE GALICE * Pommes de terre au foin / Bière / Oignons	32 €
SUGGESTION DU JOUR	27 €

### FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES BASQUES "ARDI GASNA" * 4 producteurs / 4 textures / 4 condiments	14 €
CHARLOTTE "ILURA" Chocolat / Kikos / Cassagnac	13 €
PRALINÉ DE BAÏGORRY ET TRUFFE D'AUTOMNE Écume fleur de sel	12 €
POMMES - POIRES - FENOUIL Cuit-Cru / Sangria glacée	12 €
NOTRE CAFÉ-CHOCOLAT Un espresso ou décaféiné au choix accompagné de 4 bonbons au chocolat maison	12 €
SUGGESTION DU JOUR	11 €

### FORMULES DÉJEUNER AVEC SUGGESTIONS DU JOUR

Du Mardi 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 comman-  
der pour l'ensemble de la table.

Ouvert du mardi au dimanche (12h/13h30 - 19h/21h). Fermé le dimanche soir et le lundi. Ouvert 7/7 du 15 juin au 15 août (12h/14h - 19h/21h30).

Prix nets. Boissons non comprises. Toutes nos viandes sont d'origine française et espagnole. (\*) Supplément dans le cadre de forfaits ou bons cadeaux : 5 €.