

Entrées

Entradas

FOIE GRAS ARNABAR, PATXARAN EGIAZKI, PRUNES

Foie Gras Arnabar, Patxaran Egiazki, ciruelas

19€

PIED DE PORC CROUSTILLANT, DECLINAISON DE RADIS,
VINAIGRETTE ASIATIQUE

Manitas de cerdo crujientes, variedad de rabanos, vinagreta asiatica

16€

TRUITE DES PYRENEES CONFITE, AGRUMES ET YUZU

Trucha de los pirineos, cítricos y Yuzu

19€

SARRASIN VEGETAL, JEUNES CAROTTES BASTELICA ET ORANGE

Sarraceno vegetal, Zanahoria nueva Bastelica y naranja

17€

SUGGESTION DU JOUR

Sugerencia del día

16€

Prix nets. Boissons en supplément. Paiements acceptés par Carte bleue, American Express et espèces.

Precios netos. Bebidas en suplemento. Pago con Visa, American Express y en efectivo aceptado.

Plats

Platos Principales

MERLU DE NOS COTES, HARICOTS TARBAIS ET CHORIZO IBERIQUE

Merluza de nuestras costas, Haricots (Judias) Tarbais y Chorizo Ibérico

26€

RETOUR DE LA CRIEE, PATATE DOUCE, EMULSION COCO/CITRONELLE

Pescado de la lonja, patata dulce, emulsión de coco/citronela

28€

MAGRET DE CANARD ARNABAR, PANAIS ROTI, CHATAIGNE ET JUS CORSÉ

Magret de pato Arnabar, Chirivía asada, Castaña y jugo Corsé

27€

BOEUF DE GALICE*, TEXTURE DE CELERI ET TRUFFE

Filete de Buey Gallego, textura de Apio y Trufas

35€

SUGGESTION DU JOUR

Sugerencia del día

26€

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU ESPAGNOLE. LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS SONT À VOTRE DISPOSITION À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.

TODAS NUESTRAS CARNES BOVINAS SON DE ORIGEN FRANCES O ESPANOLAS. TODAS LAS INFORMACIONES SOBRE POSIBLES AGENTES ALERGENOS EN LOS PLATOS ESTAN A SU DISPOSICION EN LA RECEPCION DEL RESTAURANTE

* Cette recette est soumise à un supplément de 5€ dans le cadre de forfaits ou bons cadeaux.

**Receta con suplemento de 5 € en los casos de un Forfait o de un bono regalo.*

Prix nets. Boissons en supplément. Paiements acceptés par Carte bleue, American Express et espèces.

Net prices. Drinks are charged extra. We accept payments by credit card, American express and cash.

Fromages

Quesos

ASSIETTE DE FROMAGE DE CHEZ BEÑAT

Plato de Quesos de la casa Beñat

12€

Desserts

Postres

POIRE POCHEE, MIEL DE LA FERME COUTANCEAU ET HYDROMEL ETXE XUXEN

Pera pochada, miel de la granja Coutanceau y hidromiel Etxe Xuxen

12€

INTERPRETATION DE LA FORET NOIRE

Nuestra versión de la « Forêt Noire »

12€

RENCONTRE D'AGRUMES ET GRAINES GRILLEES

Cítricos y semillas tostadas

11€

CAFÉ-CORNETS

Café y cucurucho gourmet

11€

SUGGESTION DU JOUR

Sugerencia del día

11€

Pour votre confort, nous vous conseillons de commander vos desserts et fromages en début de repas.

Para su confort les recomendamos elijan sus postres y quesos al principio de su comida.

Prix nets. Boissons en supplément. Paiements acceptés par Carte bleue, American Express et espèces.
Precios netos. Bebidas en suplemento. Pago con Visa, American Express y en efectivo aceptado.

Menu Dégustation

Menu Degustación

Un menu surprise sur une variation de six plats
pour l'ensemble des convives

*Un Menú sorpresa compuesto por una variación de 6 platos.
La elección de este Menú debe ser para toda la mesa.*

75€

Accord mets et vins

Notre équipe a le plaisir de vous proposer
3 verres de vins pour accompagner votre repas

Asociacion de platos y vinos

*Nuestro equipo les propondrán 3 copas de vino
para acompañar su elección platos.*

90€

Prix nets. Boissons en supplément. Paiements acceptés par Carte bleue, American Express et espèces.

Pago con Visa, American Express y en efectivo aceptado.