



CARTE



POTAGES:

Potée à la Truite de Banka 10 € (T)
 Potage du jour 6 €

ENTREES:

Fromage de Tête de cochon (Hure) fait Maison recette d' « Amatxi » 9 € (T)
 Bloc de foie Gras de Canard aux pruneaux 13 €
 Pâté de Sanglier fait maison, pain croustillant à l'huile d'Olive 9 € (T)
 Assiette de Jambon de Porc Basque « Kintoa » aux Guindillas 12 € (T)
 Terrine de Truite fumée de Banka, copeaux de jambon « Kintoa »
 et purée de piment d'Espelette 14 € (T)
 Salade Espagnole aux Guindillas et Olives 8 €

POISSONS:

Darne de Truite de Banka à la Sauce Basquaise 11 € (T)
 Piquillos (Poivron doux du pays basque) à la Morue 11 €
 Truite de Banka poêlée au beurre citronné 11 € (T)
 « Marmitakoa » maison à la Morue 12 € (T)
 Petites Darnes de Truite de Banca sautées Sauce Tartare 12€ (T)

VIANDES:

Joue de Cochon fait maison sauce au Xérès 12€ (T)
 Demi-Palombe en salmis au vin rouge d'Irouléguay 12 € (T)
 Civet de Sanglier fait Maison 13 € (T)
 Feuilleté de Ris d'Agneau sautés à la Navarraise 13 € (T)
 Tournedos de canard poêlé à la sauce Salée-Sucrée 15 €
 Cassoulet de Mouton « Manex » ou de Porc Basque « Kintoa » 13 €(T)

DESSERTS (4.80€)



T: Produit du Terroir

Sur demande, le Chef peut s'adapter à toutes vos contraintes alimentaires.