

BriKet **BISTROT**

Les Entrées

9 €

Le foie gras des Landes mi-cuit,
Chutney de fraise au poivre. + 6€

La tartine de jambon Ibaïama d'Eric Ospital
Pain au maïs et sauce Basquaise.

Le ceviche de poisson, lait de coco,
Citron vert et sorbet à la coriandre.

Les tomates de la famille Bastellica,
Burrata et huile aux herbes aromatiques.

Les Plats

18 €

Le poisson de la criée, sauce au vin blanc du domaine Brana,
Ratatouille au piment d'Espelette.

Le Merlu de Saint-Jean-de-Luz,
Risotto au pistou de basilic, tuile de parmesan.

La pièce de bœuf Française,
Pomme de terre rôtie, salsa brava. + 6€

Pluma de cochon Ibérique à la plancha,
Sauce Diable, tagliatelle fraîche.

Le Fromage

9 €

Ardi Gasna, Salade Mesclun,
Confiture maison de cerise noire d'Itxassou.

Les Gourmandises

7 €

La piña colada, ananas flambé,
Granité Ti punch et nuage coco.

La briket au chocolat, praliné cacahuète,
Glace à la vanille de Tahiti.

Le baba cool au Passoa,
Citron vert et fruits exotiques.

Les fraises fraîches, compotées et en sorbet,
Espuma fromage blanc.

Café et Gourmandises

3 €