

Briket **BISTROT**

Les Entrées

9 €

Le foie gras des Landes mi-cuit,
Chutney de fruits. + 6€

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

Le velouté de potimarron,
Croutons et chips de châtaignes.

Le pressé de paleron de bœuf,
Vinaigrette à la moutarde ancienne.

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 potiron, 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 €

Ile flottante,
Crème vanillée et caramel.

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

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

Cheesecake, pommes caramélisées,
Sorbet Golden.

Café et Gourmandises
3 €