

Menu de l'Auberge (25€)

Salade et Jambon Serrano

Ou

Chipiron à la Basquaise

Ou

Daurade Royal à la Plancha

Compotée oignon, poivron

Arcoa Maison (ragoût de veau)

riz blanc aux piquillos

Ou

Caille désossée et farcie,

Légumes du moment

Ou

Magret de Canard braisé

Accompagnement selon le marché

Desserts au choix selon l'inspiration du moment

Menu de l'Auberge (60€)

Crème de potiron

Pavé de bar, petit farci basque, Crème à l'échalote

Magret de Canard braisé, Pressé de pomme de terre à la noix de muscade,
tomate aux condiments du pays

Parfum de nos pâturages à la lumière d'Itxassou,

Déllice des Escargots

Omelette norvégienne de l'Auberge ou Piece Montée, à définir

Menu de l'Auberge (65 €)

Crème de potiron

Poêlées de Noix de Saint-Jacques, jus réduit au beurre d'épices du pays,

Cannelloni de Nangouro (farce de crabe)

Tronçon de Filet de Bœuf, sauce réduite de jus de veau, Cèpes et Pommes
sautées

Parfum de nos pâturages à la lumière d'Itxassou, Déllice des Escargots

Charlotte aux Fruits Rouges et sorbet Framboise ou Piece Montée

Menu de l'Auberge (70 €)

Consommé Cheveux d'Ange

Pavé de Bar doré sur la peau, petit farci Basque, Crème sur Réduction
d'Echalote

Tronçon de Filet de Bœuf, sauce Pauvre homme, assortiment de trois
Légumes

Parfum de nos Pâturages à la lumière d'Itxassou, Délices des Escargots

Piece montée, (à définir ; Piece montée, gâteaux chocolat...)

(Vin et café compris)