

Menus Banquets

Menu à 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, Délice des Escargots

Omelette norvégienne de l'Auberge ou Gâteau au chocolat

Menu à 65 €

Crème de potiron

Poêlées de Noix de Saint-Jacques, jus réduit au beurre d'épices du pays, Cannelloni
de Mangouro (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, Délice des Escargots

Charlotte aux Fruits Rouges et sorbet Framboise ou Gâteau au chocolat

Menu à 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

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

(Vin et café compris)