

## Pour commencer...

Jambon ibérique Carrasco avec du pain cristal et pulpe de tomate râpée	26,00€	Kokotxas de merlu avec sauce pil-pil d'huile Arbequina	29,00€
Terrine de foie et de lièvre maison, purée de pomme reinettes et ses fines tranches de pain grillé	20,90€	Sole grillée avec ail frit et piment	28,00€
Salade de homard aux jeunes pousses et huile de truffes	26,00€		
Soupe de poissons et fruits de mer à la Donostiarra	17,00€		
Coquilles Saint-Jacques grillées avec bajoue d'Euskal Txerri et purée de chou-fleur	24,30€		
Riz sauté aux crevettes avec oeuf a basse température	18,00€		

## ou une viande

Lévure de porc ibérique grillé à la braise	22,00€
Pigeon ramier en sauce salmis et sa purée de marrons	24,90€
Filet de boeuf avec pommes de terre et lamelles de piquillos sautées	25,00€
Rôti d'agneau à basse température avec sa salade verte	24,00€

## ... et pour terminer

Assortiments de frites maison	14,50€	Dégustation de fromages basques avec gelée de coing	9,50€
Haricots rouges de Tolosa avec boudin noir d'Ollano (Beasain) et piments verts	16,80€	Pain perdu brioché et sa glace vanille	8,00€
		Soupe de chocolat blanc avec framboises	8,50€
		Gâteau au fromage au four avec crème glacée aux noix	8,50€
		Reine de saba au chocolat avec fruits rouges	8,00€

## Pour suivre, du poisson...

Brochette de lotte et gambas et son faux risotto de chipiron	28,00€
Merlu en sauce verte avec palourdes	24,00€

Morceaux de pain de campagne 1,30€

TVA incluse

