

A la Carte...

Entrées

•Garbure.....	6,50€
•Salade verte.....	3,00€
•Salade de gésiers	7,00€
•Truitelles Etxekoa.....	6,50€
•Piquillos farcis à la morue.....	8,50€
•Assiette d'Asperges tièdes et Xingar	9,00€
•Jambon fermier de Truie « Elizaldia ».....	8,00€
•Salade gourmande (Asperges, foie gras, gésiers).....	11,50€
•Omelette aux cèpes	12,50€
•Escalope de Foie gras poêlée, caramel balsamique.....	11,00€
•Feuilleté de Saint-Jacques.....	16,00€

Plats

•Axoa de veau.....	10,50€
•Cuisse de canard confite.....	11,50€
•Saumon grillé beurre béarnais	11,50€
•Garbure + cuisse de canard confite.....	13,00€
•Gambas flambées au Whisky.....	14,00€
•Pièce de bœuf (VBF Blonde d'aquitaine-Pays basque).....	14,00€
•Magret de canard entier.....	16,00€
•Ris d'agneau aux artichauts	14,00€

Plats servis avec légumes du jour ou frites

Supplément Cèpes = 6€

Menu enfant 7,00€
(jusqu'à 12 ans)
Blancs de poulet /Frites
Glaces

PRIX NETS

Desserts

- Fromage de brebis de St Michel (*avec noix et confiture de cerises noires*)..... **4,00€**
- Caillé de brebis (selon saison)..... **4,00€**
- Crème brûlée maison..... **4,50€**
- Tarte Tatin et glace vanille..... **5,50€**
- Gâteau basque et sorbet Cerise..... **5,50€**
- Glace avec chantilly (deux parfums au choix)..... **4,00€**
(*vanille, fraise, chocolat, café, pistache, Citron, Cassis, ..*)
- Café ou Chocolat liégeois..... **5,00€**
- Glace « Antillaise » (*glace rhum/raisin et vanille, ananas et rhum, caramel, chantilly*).. **5,50€**
- Glace « Xoko Goxoa » **5,50€**
(*glace pruneaux/Armagnac, glace vanille, pruneau et Armagnac, chantilly*)
- Profiterolles sauce chocolat maison..... **6,00€**
- Copa Gorria (*glace artisanale au lait de brebis et cerises noires*)..... **5,00€**