

INGREDIENTS ET ORIGINES

PLANCHE / A GRIGNOTER

PLANCHE DE CHARCUTERIE

- Cabecero: échine de DUROC, épices à chorizo
- Fouet Landais : petit saucisson mi-sec
- Jambon MANGALICA : cochon laine, cousin de l'ibérique, nourris au blé et maïs et beaucoup en pâturage

CEBO: 50 % jambon ibérique (nourris aux glands) 50 % Mangalica

TRIO DE FROMAGE

- KAIKOU, Tomme de pur brebis affiné 4 mois (pasteurisé)
- BLEU des Basques affiné 2,5 mois (pasteurisé)
- GALEDU, Brebis affiné comme un camembert (pasteurisé)

ATELIER V

- HOUMOUS : pois chiches, citron jaune, pâte de sésame, huile de Colza
- TARAMA : Betteraves, Haricots blancs, citron, algues bretonnes, huile de Colza

TAPAS

- Chipirons : ail, piment, citron, persil, xérès
- Chou fleur rôti : rôti au Haz El Hanout, sauce blanche à la menthe, fromage blanc, citron vert, piment Sriracha, graines en décoration
- Thon : Thon Germon ou Albacore Golf de Gascogne, fumé au bois de Hêtre à Sain Jean De Luz, chantilly citron vert, gingembre, Wasabi
- Oeuf parfait : cuisson longue en bain marie (64 degrés), accompagnement qui change en fonction de la saison
- Croustillants de poulet : panure au corn flakes
- Tataki de boeuf : Rumsteaks mûré, huile citron, noix, sésame, xérès, soja, fromage blanc, Raifort, graines

PLATS

- Burger : pain maison, mayonnaise aux épices basques, confit d'oignons, steaks boucher 150 G mûré, brebis, cabecero, romaine
- César : romaine, croûtons, anchois à l'huile, cabecero en chips, oeuf parfait, parmesan en copeaux, croustillants de poulet, graines - sauce classique ail anchois xérès citron parmesan

DESSERTS

- Tarte citron meringuée : biscuit sablé, crémeux citron, meringue aux zestes de citron vert
- Moelleux chocolat, glace bulgare (yaourt), chocolat noir, chocolat lacté caramel

FOURNISSEURS

- Fruits et légumes : DONIBANE
- Viande : LES HERBAGES GASCONS
- Poissons : CRIEE DE SAINT JEAN DE LUZ (MERICQ)
- Epicerie, pâtisserie : BASCOGEL