

# #2018 La carte des menus groupes

## Menu à 17€

Assiette de Jambon de Bayonne & Guindillas

\*

Salade de crudités

\*

Assiette de Chèvre chaud

\*

Salade Tomates Mozzarella Basilic



Poulet Basquaise

\*

Rôti de Porc au Thym

\*

Merlu Koskera

\*

Lomo Piquillos

*avec leurs accompagnements*



Tarte Citron meringuée, coulis Framboise

\*

Tartelette aux Pommes

\*

Coupe glacée, Crème chantilly

\*

Crème brûlée Vanille

*incluant Café – ¼ Vin Rouge/Rosé Pays d'Oc*

## Menu à 22€

Salade Landaise

\*

Piquillos farcis à la Morue

\*

Assiette de Charcuterie basque



Axoa de Veau

\*

Xilendron de Moutonnet

\*

Magret de Canard

*avec leurs accompagnements*



Assiette de fromages



Tartelette Tatin

\*

Gâteau basque artisanal à la crème

\*

Béret basque à la crème anglaise

*incluant Café – ¼ Vin Rouge/Rosé Bordeaux Graves*

## Menu à 26€

Chipirons au jambon de Bayonne

\*

Omelette à la Morue et Piment d'Espelette

\*

Assiette de Jambon Ibérico bellota



Gigot d'agneau rôti aux herbes de Provence

\*

Araignée de Porc marinée

\*

Truite aux oignons dorés et poivrons doux

*avec leurs accompagnements*



Plateau de fromages



Gâteau basque artisanal à la cerise ou au chocolat

\*

Panna Cotta Fruits rouges, Sablé du Pays Basque

*incluant Café – ¼ Vin Rouge/Rosé Bordeaux Graves*