



Entrées

- * Foie gras de canard des Landes confit dans sa graisse | fruits confit au Zapata * **16 €^{ttc}**
- * Saumon façon 'Gravelax - miso' | citron yuzu | pain de campagne toasté * **12 €^{ttc}**
- * Salade César | volaille moelleuse | vinaigrette allégée | jambon du Pays Basque * **12 €^{ttc}**

Plats

- * L'épaule de veau braisé dans son jus | purée de pommes de terre maison * **15 €^{ttc}**
Coquillettes au beurre | jambon blanc. **14 €^{ttc}**
Steak tartare 'cru ou poêlé' | pommes sautées | salades mélangées. **16 €^{ttc}**
- * Risotto Carnaroli & céréales | fricassée de champignons | sucs de crustacés * **13 €^{ttc}**

Desserts ou Fromages

- Fromage de saison servi avec un vin sélectionné par nos soins. **7 €^{ttc}**
- Vieux Ossau-iraty du 'Pays basque' au lait de brebis | confiture de cerises noires. **8 €^{ttc}**
Cheesecake caramel - noisette. **9 €^{ttc}**
- * Riz au lait 'Grand-mère' | caramel laitier | éclats de fruits secs. **9 €^{ttc}**

* Les plats signalés par un astérisque en * vous seront cuisinés en version 'végétariens'

N'hésitez pas à nous en faire part de votre choix !

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer

vos éventuelles allergies alimentaires pour que notre chef puisse ravir vos papilles ...

* Seuls les plats signalés par un astérisque en rouge * peuvent être servis le dimanche & le lundi, sous réserve de commande préalable 48 heures à l'avance.

Les plats vous sont livrés sur place, à l'hôtel entre 30 et 35 minutes ... © Prix net en euros, le service livraison est compris