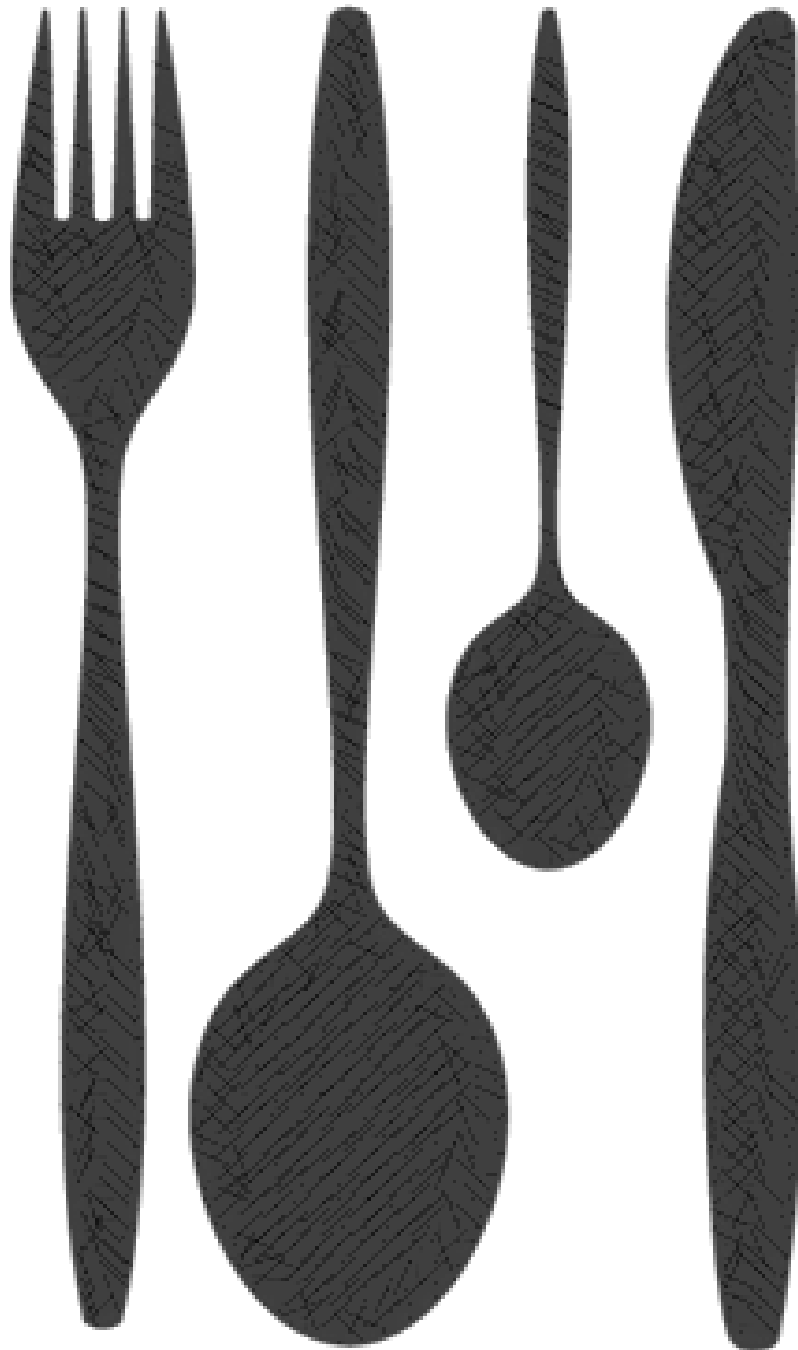


Amar~~v~~s

Le Menu



Les FOURNISSEURS

Notre chef et son équipe, soucieux de leur travail au travers du titre Maître Restaurateur détenu depuis de nombreuses années, vous proposent une cuisine de marché, au plus proche de la saison tout en privilégiant la proximité avec des fournisseurs locaux de confiance:



Le charcutier

Sansi,
artisan de salaisons
espagnoles



Le primeur

Jérôme Durquet,
MOF Primeur,
l'Orangerie à Anglet



Le canard

La maison Arnabar
à Ossès



Le mareyeur

Mericaq
à Saint-Jean-de-Luz



Le boucher

Pédavia
à Saint-Palais



Le boulangier

Baptiste Ambrosse,
la boulangerie Kléber
à Biarritz



Le fromager

La Maison Onetik
à Macaye



L'œnologue

Vincent Damestoy,
Les Vins de Vincent
à Biarritz



Le confiturier

La maison Miguelgorry
à Saint-Pée-sur-Nivelle



L'artisan glaciaier

La maison Sorbet d'amour
à La Teste-De-Buche

Les FORMULES

La Formule Express (servie uniquement le midi, du lundi au vendredi) 14,50€

Buffet de Hors d'œuvres + Plat du Jour

Ou Plat du Jour + Dessert au choix (à la carte ou dans les suggestions)

Ou Buffet de Hors d'œuvres + Dessert au choix (à la carte ou dans les suggestions)

Le Buffet de Hors d'œuvres à volonté 13,00€

La Formule 2 plats 19,50€

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert au choix (à la carte ou dans les suggestions)

La Formule 3 plats 26,50€

Entrée + Plat + Dessert au choix (à la carte ou dans les suggestions)

Le Menu Enfant 9,00€

Assiette de jambon de Pays + Steak haché frais ou poisson du moment servi avec des frites
+ Une boule de glace + Un sirop à l'eau

La CARTE

Les Entrées

| | |
|--|--------|
| Sélection de charcuteries Ibériques | 8,00€ |
| Guindillas au vinaigre et ses toasts de pain de campagne | |
| Foie Gras de la Maison « Arnabar » | 12,00€ |
| Préparé par nos soins, accompagné de son chutney de saison | |
| Buffet de Hors d'œuvres à volonté | 13,00€ |
| Elaboré par nos soins autour de salades composées, de salaisons et diverses crudités | |

Les Plats

| | |
|---|--------|
| Pièce du Boucher | 15,00€ |
| Sélection bovine française du chef, servie avec un jus court et des frites maison | |
| Merlu de la criée de Saint Jean de Luz | 15,00€ |
| En pavé saisi à la plancha, servi avec son risotto du moment | |

Les Desserts

| | |
|--|-------|
| Fromage de brebis | 7,00€ |
| 12 mois d'affinage, servi avec sa confiture de cerises noires | |
| Salade de fruits frais | 5,50€ |
| Fruits de saison, fraîchement taillés et son sorbet | |
| Mi-cuit au chocolat noir (à commander en début de repas) | 7,00€ |
| Mi-cuit, chocolat grand cru 75%, glace à la vanille intense, crème anglaise aux œufs frais | |

Les SUGGESTIONS DU MOMENT

Les Entrées

Carottes des Hautes Landes

7,00€

En velouté, aux saveurs douces de châtaignes accompagné de son foie gras poêlé

Sardine du Chef

7,00€

Cuite doucement, à l'huile d'olive BIO, servie avec une saladinne de lentilles vertes au Xérès

Les Plats

Porc fermier

15,00€

Travers de porc, cuit basse température, accompagné d'une écrasée de potimarron au beurre de romarin

Cabillaud

16,00€

En pavé, mélange acidulé de jeunes champignons, accompagné d'une mousseline de pommes de terre aux cèpes

Les Desserts

Poire d'Automne

7,00€

Pochée dans un sirop, feuilleté croustillant, émulsion de crème anglais à la cardamome verte

Turrón Basque

7,00€

Verrine crémeuse à la crème de Turrón, biscuit imbibé au café et amandes entières caramélisées.