

Amar^Vs

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



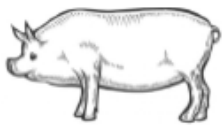
Le canard

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

- Asperges des Landes** 8,00€
En velouté accompagné de son crumble de pain de seigle et de lardons de porc noir de bigorre
- Œuf Fermier Bio** 8,00€
Cuit à basse température, accompagné d'une salade frisée, de chips de pieds de cochon et sa vinaigrette condimentée à l'ail.

Les Plats

- Cochon Ibérique** 17,00€
Côte cuite doucement au sautoir avec sa poêlée de jeunes légumes printaniers au bon jus de cuisson
- Maigre de Ligne** 18,00€
En pavé, cuit au beurre noisette, pak choï à l'étuvée et son écume de coques bretonnes

Les Desserts

- Sélection de fromages de notre Maître Fromager** 9,00€
Accompagné d'une confiture de saison et de cerneaux de noix
- Fraise Gariguette** 7,00€
Servie en verrine, crème mousseline à la vanille, chantilly à l'huile d'olive bio et meringues croustillantes
- Financier pistache** 7,00€
Servi avec sa glace pamplemousse et sa crème très vanillée