

MENU CARTE THALAZUR DEJEUNER

(servi uniquement le midi)

Formule Entrée + Plat = 25 €

Les entrées
11€

Tartare de thon rouge relevé d'oignons rouges en pickles

« Condiment à la gelée de piment d'Espelette et citronnelle »

Salade d'endives, frisson de charcuterie Iberique

« Vinaigrette au miel de safran du Béarn, graines de grenade »

Huitres Côte Ouest « Pleine mer »

Entrée Du Jour

Les plats
16€

Filet de daurade à la plancha, jus de crustacés

"Désarété, grillé sur la peau à la plancha, légumes du marché"

Pièce de bœuf Angus, condiments noix et cranberries

"Race de bœuf Angus d'origine Irlandaise. Le persillé est grillé à la plancha et Accompagné d'un mélange de noix, cranberries, échalotes, ail, herbes fraîches"

Curry vert de poulet fermier

*Suprême de volaille label rouge mariné puis rôti, une sauce douce
Au curry vert et piment frais d'Anglet, un riz thaï accompagne ce plat*

Plat du jour

Les fromages
& desserts
7,50€

Fromage de Brebis « Ardi gasna »

"Servi avec confiture de cerises noires «

Poire pochée à l'hibiscus, gâteau pamplemousse et huile d'olive, sorbet pamplemousse

"Fleurs d'hibiscus séchées, puis infusées dans un sirop léger dans lequel nous cuisons les poires qui revêtiront d'une belle couleur rubis"

Caramel gourmand

*"Caramel mou au chocolat, fruits secs caramélisés, gelée à la réglisse,
Crème salidou et sorbet du moment"*

Gâteau Moelleux au chocolat Blanc

"Biscuit au pamplemousse et huile d'olive, julienne de pomme verte"

Dessert du jour

Merci de signaler vos intolérances au gluten et au lactose



« Fait Maison »