

# MENU CARTE

Chef Sébastien Piniello

## ENTRÉES

Prix carte

(Sup Menu Thalazur 4 €)

**Filet de truite arc en ciel de Banka** .....19,00 €

*Bouillon miso infusé au thé fumé, œuf de truite*

**Carpaccio de Foie gras cuit au sel à la réglisse** .....19,00 €

*Citron caviar & main de Boudha*

**Cèpe au barbecue** .....19,00 €

*Velouté forestier, bleu Basque fumé de chez Beñat*

## PLATS

(Sup Menu Thalazur 6 €)

**Filet de Bar** .....31,00 €

*Choux fleur en deux façons, Bruxelles, beurre blanc au citron noir*

**Filet de bœuf de Galice** .....32,00 €

*Mariné à l'eau de mer, duo de topinambours, poivre de Sarawak, jus iodé*

**Filet de canette de Barbarie de chez Garat ...<sup>2</sup>**

.....32,00 €

*Crémeux de haricots Tarbais au lard Colonata, navets glacés, jus au vinaigre de cidre Etxekoa*

**Bavaroise de butternut, capuccino de brocoli** .....29,00 €

*Parmesan Basque & jus de légumes à l'ail noir*

Prix net en euros

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avvertir et nous demander la liste de nos allergènes

## FROMAGE

Prix carte

(Sup Menu Thalazur 5 €)

**Brebis de nos montagnes** ..... 16,00 €

*Sélection de fromages affinés de chez Beñat*

## DESSERTS par Justine Pérez

(Sup Menu Thalazur 4 €)

**Saveurs et textures de chocolat** ..... 11,00 €

*Namelaka chocolat noir, praliné grué de cacao, coulis cacao et poivre Timut, sorbet chocolat agrumes*

**Le chocolat & butternut** ..... 11,00€

*Butternut en différentes textures, granola aux courges, sorbet gingembre*

**La pomme en deux cuissons** ..... 11,00€

*Coings en plusieurs textures, sorbet citron aneth*

**Le raisin à vif et au barbecue** ..... 11,00 €

*Gelée de Jurançon, glace au thym*

Pour votre confort, merci de choisir vos desserts en début de repas.

## BOISSONS CHAUDES

**Cafés Nespresso, décaféiné** ..... 3,50 €

**Cafés Nespresso d'origines (Brésil, Colombie, Pérou)** ..... 4,00 €

**Thés et infusions Maison Deuza** ..... 6,00 €

*Thé noir Nature / Earl Grey, Thé vert Sencha Bio - Thé noir « Les Amants de Saint Jean » (création M.Costero) - Thé vert « Brouillarta » (création M.Costero) - Infusion Verveine / Camomille*

Prix net en euros

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avvertir et nous demander la liste de nos allergènes