

## **MENU CARTE THALAZUR DEJEUNER** (servi uniquement le midi)

Les entrées  
11€

### **Bouillon thaï aux légumes fanes, crémeux de lentilles corail**

*"bouillon de légumes au lait de coco et citronnelle, légumes fanes, lentilles corail bio"*

### **Salade de légumes printanière enveloppés dans une feuille de riz**

*"comme des rouleaux de printemps à tremper dans une sauce acidulée et des cacahuètes torréfiées"*

### **Taboulé de maïs bio Grand roux bihia, truite saumonée des torrents de Banka**

*"maïs non transformé génétiquement, accompagné d'une gelée au piment d'Espelette, salade de fenouil, truite façon gravlax coloré à la betterave"*

### **Six huitres pleine mer au naturel**

*"accompagnées d'un pain de seigle bio à la levure naturelle, beurre ½ sel et échalotes au vinaigre"*

### **Breuil de brebis, sorbet aux herbes vertes**

*"fabriqué à partir du petit lait issu de la fabrication du fromages de brebis, servi entouré d'un sorbet à base d'herbes fraîches (estragon, menthe, basilic, coriandre bio), granola maison"*

### **Entrée du jour**

Les plats  
16€

### **Jambalaya de petit épeautre, gambas au piment Del Piquillos**

*"petit épeautre (blé ancien bio non muté) cuisiné à la manière d'un riz de Louisiane avec raisins secs, banane, amandes grillées, purée de piment del piquillo gambas décortiquées à la plancha"*

### **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 écossaise. 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 chèvre "chez Beñat" et salade mesclun**

*"affiné dans les caves d'Ascaïn les buchettes sont accompagnées de salades bio"*

### **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"*

### **Nage glacée chocolat - cerise, mousse mascarpone**

*"mariage de saison entre amandes, cerises et chocolat Michel Cluizel"*

### **Caramel gourmand**

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

### **Dessert du jour**

***Formule Entrée + Plat = 25 €***



« Fait Maison »

*Merci de signaler vos intolérances au gluten et au lactose*