

MENU CARTE THALAZUR DEJEUNER

(servi uniquement le midi)

Formule Entrée + Plat = 25 €

Les entrées
11€

Figues à peine rôties, fromage de chèvre bio frais, réduction de vinaigre balsamique, sorbet à la betterave, granola maison

Fromage de chèvre de Mr Elichery, relevé d'un vinaigre balsamique réduit, un sorbet à la betterave posé sur un granola d'épices et de céréales au sirop d'agave, feuilles de mesclun, huile d'olive

Les huitres pleine mer » Cotes Ouest « au naturel

Six huitres accompagnées d'un pain de seigle à la levure naturelle "boulangerie Etxe Goxoan", beurre ½ sel, vinaigre à l'échalote

Crème de courge, ravioles de champignons, noix et châtaignes, lait de chanvre émulsionné

Crème de courge bio au bouillon de citronnelle, ravioles farcies aux champignons des bois, sur le dessus émietté de noix fraîches et châtaigne, une émulsion de lait de chanvre bio maison

Aubergine confite, tofu du Sud Ouest et cresson mêlé, pétales d'oignons doux et rouges, tartare de haricots azukis

Aubergine bio grillée puis confite dans un bouillon d'herbes au miel, tofu du sud ouest allégé d'une purée de cresson, pétales d'oignons doux grillées puis farcies de tartare de haricots azukis, pickles d'oignons rouges, salade mesclun

Crème de maïs doux, bouillon d'oignons grillés, belle tartine de la boulangerie « Etxe Goxoan », beurre de noix, tomates confites, ventrèche

Maïs doux du Sud Ouest fondu au beurre, un bouillon d'oignons grillés d'Antoine servi à part, gourmandise d'une tartine de pain de campagne à la levure naturelle nourrie d'un beurre de noix, tomate confite, ventrèche basque grillée

Entrée du jour



« Fait Maison »



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

"Désareté, 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'Angleterre, un riz thaï accompagne ce plat*

Plat du jour



Les fromages
& desserts
7,50€



Fromage de chèvre 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 pêche, mousse mascarpone

"mariage de saison entre amandes, pêche 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



« Fait Maison »

Merci de signaler vos intolérances au gluten et au lactose