

# MENU CARTE

Chef Sébastien Piniello

En 3 temps 58 € ou en 4 temps 72 €

## ENTRÉES

Prix carte

(Sup Menu Thalazur 4 €)

**Anguille fumée** ..... 19,00 €

*Petits pois, écume de carotte au gingembre*

**Tartare de veau** ..... 19,00 €

*Aux algues, mayonnaise végétale pecan & curcuma*

**Voile de printemps** ..... 19,00 €

*Légumes croquants, sauce aigre douce & cacahuètes, infusion d'herbes fraîches*

## PLATS

(Sup Menu Thalazur 6 €)

**Tuitre de Banka pochée** ..... 31,00 €

*Gel de txakoli au citron vert et baie de timur, condiment de fraise et vinaigre de cidre etxekoa, aioli à l'ail noir et charbon de bambou, légumes crus*

**Filet de bœuf** ..... 32,00 €

*Mariné à l'eau de mer, sauce iodée, carotte & pesto de fanes*

**Ballade dans les artichauts** ..... 29,00 €

*Snackés, en crémeux au thé fumé, poivrade à l'huile & sauce blanche au lait de soja*

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 €)

**Fraises de Magesq, feta & olive noire** ..... 11,00 €

*Feta roulée à la fraise, charbon olives noires & fraises en plusieurs textures*

**Miel de chêne, glace Voatsiperifery et chocolat** ..... 11,00€

*Mousse de miel de chêne de chez Kalios, honey comb, chocolat en deux textures, glace au poivre Voatsiperifery*

**Café, citron & oseille** ..... 11,00 €

*Mousse et ganache café, gelée & sorbet citron oseille, croustillant chocolat blanc café*

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

Formule  
« HÉLIANTHAL »

Menu servi du lundi au samedi  
Uniquement le midi

PLAT

\*\*\*\*\*

DESSERT

\*\*\*\*\*

Thé ou Café

28€

Prix net en euros

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

## Menu

# « THALAZUR »

Entrée / Plat / Dessert

## Entrées au choix

\*\*\*\*\*

## Plats au choix

(dont 1 végétarien)

\*\*\*\*\*

## Desserts au choix

\*\*\*\*\*

# 44€

\*\*\*\*\*

### Menu Enfant – de 12 ans

# 18€

(Menu Thalazur en petite portion)

Prix net en euros

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