

# Restaurant L'Embarcadère

## LES ENTREES

- Truite de Banka façon Gravelax, Marmelade « Agrumes Menthe–Basilic–Coriandre », Croustillant de Brebis 11€
- Jambon de Bayonne Bayonne de la Maison Montauzer, *Taloa d'Ascaïn et fine Piperade* 10€
- Croustillant de Pied de Cochon et sa confiture d'Oignons Miel Xeres, glace à la Moutarde à l'ancienne 11€
- Foie Gras du Chef- Porto Cognac, Focaccia Cerise noire 15€

## LES PLATS

- Merlu de ligne de Saint Jean de Luz façon Koskera (*Moules-Asperge-Petits Pois-Œuf...*) 20€
- Mille-feuille de Thon et Foie gras de canard poêlés, mousseline de Patate Douce 24€
- Carré de Cochon Ibaïama (*Maison Montauzer*), Caviar d'Aubergines, Gnocchi *de chez Irina Pasta* et Fruits rôtis aux Epices 20€
- Entrecôte française, Grosse Pomme de Terre au Beurre maitre d'hôtel et Piment d'Espelette (*Rossini + 4 euros*) 24€

Fromage du moment 5€

## LES DESSERTS MAISON

- Coulant Chocolat Maison (*Chocolat sélection M. Txocola*), crème vanillée 10€
- Baba au Rhum Maison, Fraises au coulis « Menthe Basilic Coriandre » 9€
- Carpaccio d'Ananas frais mariné à la vanille, Chantilly Caramel et Sorbet Pamplémousse 9€
- Café très gourmand du chef ... 10€

***Tous nos plats sont élaborés par nos soins avec des produits frais***