



Menu Réveillon et Nouvel an à 44 €

Velouté de potiron, copeaux de châtaigne,
mousse crémeuse au chèvre et chips de ventrêche

Terrine de foie gras maison mi- cuit, confit d'oignon, toasts

Ou

Pêche de St Jean de Luz sur son risotto au fromage de brebis

Ou

Brochette de gambas et St Jacques sur ses tagliatelles de légumes,
jus de crustacés

Ou

Feuilleté de poissons sur fondue de poireaux, sauce Jurançon

Eventail de magret de canard aux pommes et miel

Ou

Mijoté de ris d'agneau parfumé aux cèpes du pays

Ou

Parmentier de canard confit, patate douce, sauce poivre vert

Ou

Pavé de bœuf Herriko, sauce Irouleguy

Assiette de nos bergers avec confiture maison

La palette du Nouvel An 2019