



Les Gourmandises Paysannes Nos chefs proposent...

*Des menus fermiers
entre 25 et 35 €*

Liste non complète

BIARRITZ

Arroka Café

Menus proposés selon les disponibilités des produits chez les producteurs fermiers : fermes Ttukulea à Hasparren, Bixartea à Ayherre, maïs Arto Gorria, etc...

A découvrir ...

BIDART

L'Antre

MENU A 35 €

- Entrée : œuf fermier Ferme Goyhenetxia, oignons confits Ferme Tolosenia , poutargue maison
- Plat : jarret de bœuf gasconne bio Ferme Gaillidou, polenta de maïs grand roux Ferme Biotzeko
- Fromage ou Dessert à l'ardoise

CIBOURE

Maitenia

Menus proposés selon les disponibilités des produits chez les producteurs fermiers.
Surprise donc...

ESPELETTE

Chez Daraïdou

MENU A 25 €

- Œuf cuit basse température, polenta grand roux bio de chez Harlouchet et crème de champignons ou Croustillant de pieds de porc
- Cuisse de canard au sagarno **ou** Xaxi Ardi du Mondarrain de Philippe Eyherabide à la Xilindron
- Koka maison

Menu à 35 €

- Foie gras maison au piment d'Espelette de la ferme Belazkabieta et Jurançon, compotée de prune de notre jardin, pain aux figues de chez Berté.**ou** La truite de Banka de chez Goikoetchea, safran Bio du Pays Basque et julienne de légumes
- Txuleta de Betiso du Mondarrain de Philippe Eyherabide **ou** Bœuf grillé, parmentier de queue de bœuf aux cèpes **ou** Veau en Tournedos
- Gros sablé à la farine grand roux de Stéphane Michelena, mousseux vanille bourbon, fruits de notre verger

Producteurs locaux des deux menus

Harlouchet, Pampi Olaizola, Piment d'Espelette, Boulangerie Berté, Truite Goikoetchea, Safran du Pays Basque, Betiso et xaxi ardi de Philippe Eyherabide, Farine grand roux de Michelena, lait bio d'Emilie et Andde Dubois

Chez Choko Ona

- L'œuf fermier, polenta de maïs arto gorria de chez Stéphan Michelena
- Les moules, bouillon de tomate de Pierre Laporte
- La framboise de chez Pierre Laporte mousse à l'hibiscus

HELETTE

Ezkaratza – ouvert du jeudi au dimanche

Menus à 33 €

- -Manchon de Canard braisé au coing, duo betterave-butternut, gésiers
- -Carré de porc rôti son croquant de romarin, coulis de poivrons
- Cèleri Rave et quelques Girolles
- -Fraises et herbes folles de Xan, mousse de fromage blanc

IRISSARRY

Chez Artzain

- Planche de cochonnaille de Jean-Marie Oçafraïn, pickles et crème de légumes du GAEC Xotildeia
- Canard Kriaxera farcie des frères Dagorret, galette de grand roux de Jon Harlouchet
- Gourmandise autour de la pomme de Bixintxo et Pascale Aphaule, yahourt fermier d'Iñaki Berhocoïrigoin et caramel

ITXASSOU

Haraneko Borda

Menus à 35 €

- Les ravioles de boudin noir de Kintoa, choux kale, émulsion Arto Gorria
- - La cane Kriaxera, potimarron, betterave, jus de carcasse
- - Le fruit « disponible » flambé et verveine du jardin

Producteurs fermiers

Kintoa et Arto Gorria de la ferme Haranea
Légumes de la ferme Aroztegia
Cane Kriaxera de la famille Dagorret
Dessert intégralement issu de notre jardin

LARRAU

Etchemaïté – fermé le lundi

Menus à 26 € - *** produits fermiers

- L'Amuse-Bouche du Jour :
- *** L'œuf fermier poché, pommes campagnardes, Piments frits **Ou** *** Le carpaccio de tomates de saison, Copeaux de jambon et fromage du Pays **Ou** La poêlée de calamars servie sur un rizotto à l'encre
- -Plat :
- *** Les aiguillettes de veau grillées, Mousseline de panais **Ou** La crépinette de lapin à la provençale, Mousseline de panais **Ou** Le pavé de thon grillé, jus meunière, Brandade de pommes de terre
- Dessert :
- Le gâteau de pain perdu et sa soupe de pruneaux **Ou** Le finger vanille/compoté de pommes, gelée de cidre Kupela *** **Ou** la bavaroise vanille au lait de vache fermier, pommes caramélisées *** **Ou** le fromage de Larrau et sa confiture de fruits rouges **Ou** Le gâteau basque « maison » à la crème

LICQ-ATHEREY

Chez Bouchet – fermé le lundi et le mardi

Uniquement le midi

Menu 25 €

- Entrée : Truitelles d'Etchebar
- Plat : Pavé de veau
- Pommes de terre et courgettes Antony SANS maraîcher à Etchebar
- Fromage Ferme Barnetxia à Licq
- Dessert : gâteau basque maison

MAULÉON

Euskalduna –

Midi 25€

- Dés de foie gras Ferme Uhartia, croûtons, châtaignes, velouté de courge d'Aurélié Mazeris d'Esquiule
- Pièce de bœuf & frites
- Fromage de brebis

Soir 35€

- L'œuf mollet, Purée de butternut, châtaigne en chips et en écume, lard Crousti/fondant
- Pavé de veau rôti ,tombée d'épinards, pleurotes ,haricots verts et carottes fanes, jus à la sauge
- Assiette de fromages aux trois laits, chutney coing

ORDIARP

Le Chistera – fermé le lundi

Menu à 27 €

- Truitelles meunières
- Veau marengo Ferme Barnetxia à Licq
- Fromage de brebis de la Ferme Aguerreta à Ordiarp et confiture de cerises Aizpurua d'Itxassou
- Gâteau basque maison

SAINT-JEAN-de-LUZ

Xaya – au moins 2 composants sont des produits fermiers

Le menu du marché : le midi uniquement à 20 €

- Entrée / Plat / Dessert + 1 verre de vin + 1 café

Le menu découverte : le soir uniquement à 35 €

SAINT-JUST-IBARRE

Briseteia

Menu à 14€50

- Velouté de courges
- Agneaux basse température, jus corsé et gratins dauphinois
- Assiette de brebis

Menu à 32€

- Croustillant de brebis frais Ou Velouté de courges
- Cochon de lait farcies, gratins dauphinois
- Fromage de brebis
- Dessert a la carte

SAINT-PALAIS

Gozo Gose

Menu à 25 €

- Entrée : velouté de butternut et chips de brebis ou tartelettes aux oignons caramélisés et boudin
- Plat : Duo de canard en parmentier et brochette burger frites
- Assortiment de petits desserts : pain perdu, caramel beurre salé et glace vanille