



# MENU DU JOUR

## ENTRÉES

**Salade PerretxiCo**, mesclun et oignon nouveau

**Petits pois** et charcuteries ibériques

**Salade de tomates et son assaisonnement** aux piparras (pickles de piment)

**Soupe de poisson d'Ipparalde**

**Soupe de courge et carottes**, servie avec des « migas » du berger de Gorbea

**Risotto de champignons et jambon**, fromage de vache fumé

**Poêlée de légumes de saison** et son « mojo » basque

**Pot-au-feu de pois chiches** et chorizo

## PLATS

**Blanc de poulet à l'ail** et sa purée de pommes de terre

**Côtelette de porc** accompagnée de frites et de poivrons du terroir

**Petits calmars en oignonade**

**Fish and chips** *euskogaditano*

**Entrecôte** accompagnée de pommes de terre et de poivrons

**Œufs brouillés aux champignons et jambon cru**, accompagnés de pain carasau

**Trainera surfeuse**

## DESSERTS

**Yogourt fermier** et son granola

**Mousse de crème dessert caramélisée**

**Orange** arrosée d'un filet d'huile d'olive vierge extra et parsemée de menthe

**Café**

## BOISSONS

**Bière, eau ou soda**

**Mitarte D.O. Rioja**

**Cidre Saizar**

\*Le menu du jour peut être sujet à changement en raison de la disponibilité des produits locaux



---

# MENU DU JOUR D'ORDAGO

---

## ENTRÉES

Macédoine de légumes-mayo (Top 10 du concours national de macédoines 2019)  
Steak tartare de côtelette, assaisonnement à la truffe, fromage Idiazabal et amandes  
Salade surfeuse de Zarauz au poulet, pesto de cacahouètes et fromage Idiazabal  
Friture d'artichauts à la mayonnaise truffée et croustillant de porc basque façon « cristal »  
Risotto aux champignons et fromage fumé  
Croquettes onctueuses au jambon cru ibérique

## PLATS

Morue au pil-pil et ses pommes boulangères  
Ventrèche de thon d'Echebaster (Bermeo) au four et ses poireaux rôtis  
Hamburger de côtelette de porc basque croustillante façon « cristal », fromage Idiazabal, tomates séchées au soleil et frites  
Éventail de porc accompagné de notre sauce perrens (sauce soja, beurre et Teriyaki) et ses petites tomates frites

## DESSERTS

Pain perdu à la brioche, imbibé de crème fraîche et caramélisé, servi avec de la glace  
Fromage de brebis fumé, accompagné de noix et d'une compote de pommes  
Yogourt fermier onctueux de la famille Goenaga, compote de myrtilles et céréales  
Orange et sa glace à la vanille de Madagascar  
Café

## BOISSONS

Bière, eau ou soda  
Mitarte D.O. Rioja  
Cidre Saizar

\*Le menu du jour peut être sujet à changement en raison de la disponibilité des produits locaux

---