



Entrées :

Truite des Pyrénées marinée à la betterave et parmentier de truite fumée Déclinaison de betteraves, crème fermière aux œufs de truite.	22 €
Dans l'esprit d'une balade en sous-bois, Croquettes de gros gris de Lannecaube, terre de châtaignes, champignons et velouté de cèpes	26€
Foie gras de canard snacké et servi chaud, pommes confites au foin et au verjus Chutney de pommes, noix et magret fumé au foin, jus aigre doux au vin de noix	27 €

Plats :

Le poisson de la criée, civet d'encornets et champignons boutons Topinambours, cecina de bœuf, sabayon au café	32 €
Noix de Saint Jacques de la baie de Seine juste snackées et en fine quenelle Chou-fleur rôti au Vandouvan, tarama, nage crémée et relevée au cédrat confit	37 €
Dégustation de Cochon de lait, chou rouge confit au Madiran Côte, filet, joue braisée et polenta, saucisse de couennes, broye crémeuse	34€
Lièvre à la royale en cabessal à la façon périgourdine Garniture de saison	48€

Fromage

D'un bout à l'autre des Pyrénées Le Chariot des fromages affinés par notre Maître Artisan fromager Frédéric Minvielle	18 €
---	------

Desserts :

Raviole d'ananas, Crème légère aux fruits de la passion, soupe d'ananas au citron vert, sorbet pina colada	16 €
Babas bouchons au Limoncello et crème mascarpone infusée à la tagete Citrus Agrumes d'Eugénie les Bains, frais et confits, crémeux agrumes et sorbet clémentines	16 €
Jeu de textures autour de la noisette et du lin des Pyrénées, Croustillant, praliné, crémeux, glacé, poires pochées aux épices douces	15 €
Sphère au chocolat blanc, confit yuzu et thé vert matcha Sorbet au citron et yuzu de Bahus Soubiran	16 €

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET DANS DE RARES CAS D'UNION EUROPEENNE

Restaurant ARRADITZ – 2 rue Cachau- 64230 LESCAR – tél 05 59 32 31 40 – mail contact@arraditz.com-www.arraditz.com