Entrées :

Dans l'esprit d'une balade en sous-bois — 27 €
Croquettes de gros gris de Lannecaube, terre de châtaignes, champignons et velouté de cèpes

Mulet de pleine mer façon gravlax à la pomme sur une gelée d'un bouillon dashi — 25 €
Rémoulade de pomme verte et céleri rave au tarama, poutargue, sorbet livèche-granny smith

Sous une fine feuille de pâte raviole — 28 €
Foie gras chaud de canard et pot au feu de queue de bœuf, le bouillon mousseux façon Albufera

Plats :

Truite de la ferme Eauzons relevée d'une matelote à la moutarde violette de Brive — 34 €
Radis, poireaux et patate douce au beurre de fanes, boudin blanc de truite

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Seine juste saisies et endives des Pyrénées au jus de clémentine — 39 €
Quenelle soufflée et gratinée, crème des bardes au chocolat blanc et poivre verveine

Lièvre de Beauce à la Royale en Cabessal à la manière Périgourdine — 49 €
Déclinaison de Panais

Dégustation de veau « Herriko » quasi rôti, poitrine braisée au barbecue et moelleux de ris — 35 €
Carotte glacée au miel et feuille de figuier, blanquette de champignons, jus de veau

Fromage

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

Desserts :

Raviole d'ananas, — 16 €
Crème légère aux fruits de la passion, soupe d'ananas au citron vert, sorbet pina colada

Croquant au chocolat et cacahuete de Soustons, — 18 €
Mousse tiède au chocolat Caraïbe, streusel et sorbet au cacao amer

Pomme confite à l'hibiscus et crème crue de la Ferme Pallanne à la fève de tonka — 17 €
Crumble de dragées, arlette caramélisée et crème glacée pomme au four

Figues confites au jus caramélisé de Petit Manseng servies tièdes — 17 €
Figues fraîches, raisins et noisettes, gavotte croustillante garnie d'un sorbet au lait ribot

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