



Entrées :

Tartare de truite des Pyrénées posé sur un yaourt au citron, 23 €
Mousse de dulce, sorbet fenouil et gressin aux algues

Le thon blanc de Ligne de Fontarrabie et les tomates de Verlus en deux services 25€
1er service : Tataki de thon et tomates fraîches et confites, rafraichis d'une eau de tomate à la tagète, sorbet d'un gaspacho vert
2ème service : Thon blanc façon charcutière, hure de thon et séché comme un jambon

Foie gras de canard snacké et servi chaud dans un thé de canard 27 €
Celtuce et petit pois cuisiné à la bergamote, oignons confits et magret fumé

Plats :

Poisson de la criée rôti, la courgette en fleur soufflée et grillée 34 €
Gnocchis safranés, rouille condimentée, soupe de poissons de roche

Filets de rouget Barbet cuit à la salamandre et relevé d'une sauce Pil-Pil 37 €
Barigoule d'artichaut au pied de porc et encornet snackée, jus à l'encre

Déclinaison de canette de la ferme Dublanc, 34€
Poitrine rôtie et les cuisses en kefta, navet confit à l'orange, crémeux de carottes et Boulgour

Filet d'agneau de lait « Amatik » farci à la paysanne, épaule de 7 heures et ris cuisinés au haricots maïs 46€
Moelleux de greuil et olives, condiment ail noir et jus d'agneau

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, 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

Les framboises du Tursan dans un croustillant à l'orge, crémeux d'orge torréfié 16 €
Mousse de fleur de sureau, géranium rosat et glace marbré framboises et sureau

Sphère crémeuse de myrtilles de Bournos et de fromage blanc de chèvre parfumé à l'hibiscus, 16 €
Sorbet marbré myrtilles et fromage blanc

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