



Entrées :

Les asperges vertes du Pays et la truite des Pyrénées En chaud et froid autour des influences japonaises	22 €
Bouchées de tartare de bœuf aux salicornes, fumé minute aux sarments de vigne, Asperges blanches grillées, crémeux d'asperges et anguille fumée, émulsion à l'huile d'amandon de prune	26€
Foie gras de canard Mi-cuit dans de l'Hypocras en gelée de rhubarbe et sureau Chutney de fraises et rhubarbe au vinaigre de fleur de sureau, rhubarbe glacée, pain feuilleté	27 €

Plats :

Poisson de la criée rôti au beurre, civet de poulpes Grosse asperge blanche, barbajuan au greuil de brebis, sabayon à l'ail des ours	31 €
Longe de thon rouge de ligne grillée, petits pois et crevettes à la française Crémeux petit pois, oignon nouveau, beurre monté au vin jaune, algues et salicornes	35 €
Pièce de veau « Herriko » autour d'une garniture Choisy, Pressé de pommes de terre et langue de veau, laitue braisée, osso bucco, jus de veau	34€
Filet d'agneau de Lait des Pyrénées farcie au vert, ris laqué au jus de carottes et citron confit Carotte bio en purée et légèrement glacée, semoule mhamsa au jus	36 €

Fromage

D'un bout à l'autre des Pyrénées Le Chariot des fromages affinés par notre Maître Artisan fromager Frédéric Minvielle	17 €
--	------

Desserts :

Raviole d'ananas, Crème légère aux fruits de la passion, soupe d'ananas au citron vert, sorbet pina colada	16 €
Biscuit coulant au chocolat Caraïbe et ganache à la fève de tonka, Emulsion d'un chocolat chaud, praline de noix, sorbet cacao	17 €
Fraises du pays dans un croustillant à l'orge, crémeux d'orge torréfié Mousse de fleur de sureau, géranium rosat et sorbet fraise	16 €
Citron Meyer de La famille Bastellica dans un gâteau de crêpes Garniture d'une tarte citron meringuée, beurre suzette, crème glacée au thym citron	15 €

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

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