



Entrées :

Dans l'esprit d'une balade en sous-bois Croquettes de gros gris de Lannecaube, terre de châtaignes, champignons et velouté de cèpes	27 €
Le thon blanc de Ligne de Fontarrabie et les tomates de Verlus en deux services 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	25€
Foie gras de canard mi-cuit fumé aux sarments de vigne en gelée de sangria Pêche de vigne en différentes textures,	27 €

Plats :

Poisson de la criée rôti, la courgette en fleur soufflée et grillée Gnocchis safranés, rouille condimentée, soupe de poissons de roche	34 €
Filets de rouget Barbet cuit à la salamandre et relevé d'une sauce Pil-Pil Barigoule d'artichaut au pied de porc et encornet snackée, jus à l'encre	37 €
La canette de la ferme Dublanc, Poitrine rôtie et les cuisses en kefta, navet confit à l'orange, Boulgour	34€
Dégustation de veau « Herriko » quasi rôti, poitrine braisée au barbecue et rigatoni farcie de ris Carotte glacée au miel et feuille de figuier, blanquette de champignons, jus de veau	35€

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 €
Croquant au chocolat et cacahuete de Soustons, Mousse tiède au chocolat Caraïbe, streusel et sorbet au cacao amer	18 €
Les framboises du Tursan dans un croustillant à l'orge, crémeux d'orge torréfié Mousse de fleur de sureau, géranium rosat et glace marbré framboises et sureau	16 €
Figues confites au jus caramélisé de Petit Manseng et servies tièdes Figues fraîches, raisins et noisettes, gavotte croustillante garnie d'un sorbet au lait ribot	17 €

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