

La Carte

ENTRÉES

Dégustation de charcuterie	20€
Ceviche de daurade, Condiment thecha, pain pita au piment	19€
Chou-fleur caramélisé Aux sésames et tahini	16€
Chèvre frais de la ferme Hirigoingo, Croustillants miel et noix	16€
Maki de thon fumé, Mangue, coriandre, citron vert	19€

DESSERTS

Ananas caramélisé au citron vert, Coco et cardamome	12€
Fondant au chocolat, Chantilly praliné noisette	12€
Chou à la crème vanille Bourbon, Caramel au beurre salé	12€

PLATS

Salade Brindos	24€
Poitrine de porc Manex, miel & romarin, carottes maraîchères glacées	26€
Merlu à la plancha, asperges blanches, nuage de crustacés	26€
Burger de Brindos Rossini	28€
Linguine à la truffe de Saint-Jean, Copeaux de parmesan	26€

MENU AURKITU 69€

Prémices

ENTRÉE

L'Asperge blanche et le foie gras landais
Pistache, citron Meyer et copeaux de foie gras cru

PLAT

Cabillaud en cuisson douce,
Biscayenne au butternut et à l'ail rose

DESSERT

Baba infusé aux agrumes,
Crèmeux yuzu, citron Meyer, pomelo, kumquat et bergamote

Prix nets TTC, service compris. Origine de nos viandes : France et Espagne.
Une carte mentionnant les allergènes est disponible sur demande.