

LA SELECTION DE PLATS DE MARTIN BERASATEGUI  
« LE GRAND MENU DÉGUSTATION 25 ANNIVERSAIRE »

MES CREATIONS SONT DIFFÉRENTS SELON LES CAPRICES DE LA CAMPAGNE, DE LA MER ET DES SAISONS.  
JE VOUS PROPOSE DE VOUS LAISSER SÉDUIRE PAR LES PETITES BOUCHÉES,  
SÉDUCTRICES, LÉGÈRES ET SURTOUT SAVOUREUSES.

2018 « Gilda » (plateau) (anchois, piments verts et olives), bouillon de câpres « Agrucapers »  
et tartare de thon « Balfegó »

1995 Mille-feuille caramélisé d'anguille fumée, foie gras, petits oignons et pomme verte

2018 Gelée de morue accompagnée d'asperges confites au sel d' « Añana » et leur crème

2018 Huître au jus d'olives vertes, émulsion de wasabi et croustillant de laitue de mer

2001 Salade de cœurs de légumes avec crustacés, crème de laitue de ferme et jus iodé

2017 Tarama avec betterave et raifort acidulé

2017 Langoustine braisée sur un fond marin anisé et mayonnaise aux coraux

2018 Flan aux fruits de mer, algues et plancton, consommé de crevettes rouges géantes

2018 Gazpacho au basilic et aux coraux, dés de poisson de roche mariné et radis

2018 Taco de lotte braisé avec son « suquet » (*soupe de poisson*), dés de fenouil grillé et croustillant de calamars

2015 « La Truffe » aux champignons fermentés et au chou avec huile « Alma de Jerez »

Filet de bœuf «Luismi» braisé sur un lit de bettes à la chlorophylle et bonbon au fromage

ET POUR FINIR, LES GOURMANDISES

2017 Citron avec jus de basilic, haricot vert et amande

2018 Chocolat, café et au quinoa croustillant

Nos chocolats 2018 : Yuzu; Sel et poivre; Vanille Tahiti; Orange et caramel

260

APPARIEMENT DE VINS 140

NOTRE SÉLECTION DE BEURRES : CÈPES ; AVOCAT ; CITRONELLE ; CÂPRE, OLIVE NOIRE ET ANCHOIS

LE PAIN EST PETRI DANS NOTRE CUISINE À LA MAIN, AU LEVAIN ET AVEC DES FARINES BIO, PENDANT DE LONGUES HEURES DE  
FERMENTATION ET CUIT SUR FOUR A SOL DE PIERRE