

EUSKALDUNA

Restaurant - Jatetxea

PRESENTAZIOA

Présentation

Le Restaurant Euskalduna vous propose une cuisine authentique, élaborée grâce à la richesse de nos terroirs, au savoir faire de nos producteurs et à l'inventivité de notre chef.

Dans la cuisine, ne sont travaillés que des produits frais de qualité, issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. Ils sont principalement fournis par des producteurs locaux, passionnés et respectueux de l'environnement. La carte est renouvelée au gré des saisons et des inspirations de notre chef.

Euskalduna jatetxeak, etxeko kozina bat proposatzen deizie. Gure lür eremuen aberastarzunaren bidez eta sukaltarien asmakuntzari esker lantzen dütüğü gure platerak. Sukaltian baliatzen dütüğüün mozkinak fresko eta kalitatezkoak dira. Laborantza biologikoa abantailatzen düğü eta hüllaneko ekoizleekin lan egiten düğü ahal oroz. Gure kartak sasoiak segitzen dütü eta lau hilabete oroz gure kozinalariak inspirazione berriak sortzen dütü.

FORNIZALEAK

Les fournisseurs

Axuria à Mauléon (viande), **Baratzea** « Les Jardins d'Aurélie » à Esquiule (légumes bio), **Azkorria** à Musculdy (fromage de brebis), **Ferme Uhartia** à Barcus (foie gras), **Etchegoyhen** à Saint-Palais (volaille), **ESAT du Château d'Espiute** (fruits et légumes), **Boulangerie Ithurralde** à Mauléon (pain), **gaec Agerregaia** à Libarrenx (fromage de vache), **Ekijelki** extalteia Johaño Iriart (œuf Bio), **Patxi Patalagoity** (pain et brioche).

NOTRE MENU DÉGUSTATION 56€

Pour découvrir notre cuisine et ses plats emblématiques, nous vous suggérons notre menu dégustation. Une expérience gustative à ne pas manquer !

Magret séché, salade d'algues wakamé au sésame, mayo au miso, pignons de pins, et germe de betterave.

~

Ceviche de thon rouge et concombre/coriandre, espuma lait de coco, tuile coco/gingembre.

~

Filet de dorade poêlé, salicornes et pommes de terres Noirmoutier, beurre blanc aux agrumes, mâche et suprêmes d'agrumes.

~

Granité au rhum, Tepache, citron jaune.

~

Quasi de veau pané gingembre/thym, carottes fanes caramélisées, sucrine snackée et jus teryaki/shiitaké.

~

Nougat glacé, abricots frais, crumble au miel, espuma panna cotta au pollen de Ximun et coulis d'abricot.

Afin d'embellir votre expérience, nous vous proposons des accords mets & vins :

4 verres de 6cl : 12€

4 verres de 12cl : 20€



Merci de nous tenir informé de toutes les intolérances ou allergies.

MENU GOURMAND 36€

Œuf mollet, tombée d'oignons à l'origan, écume maïs, gros lardon croustillant et chips de tortilla

~

Risotto de la mer safrané, gambas, chipirons, moules, petits pois et parmesan

~

Cheesecake cookie et confit de fruits rouges, chantilly vanillée

MENU SAVEURS 43€

Magret séché, salade d'algues wakamé au sésame, mayo au miso, pignons de pins, et germe de betterave

ou

Ceviche de thon rouge et concombre/coriandre, espuma lait de coco, tuile coco/gingembre

~

Filet de dorade poêlé, salicornes et pommes de terres noirmoutiers, beurre blanc aux agrumes, mâche et suprêmes d'agrumes

ou

Quasi de veau pané gingembre/thym, carottes fanes caramélisées, sucrines snackées et jus teryaki/shitaké

~

Nougat glacé, abricots frais, crumble au miel, espuma panna cotta au pollen et coulis d'abricot

ou

Pêche pochée à la verveine, crèmeux citron, sablé breton et sorbet pêche de vigne


EUSKALDUNA

Restaurant - Iatelexea

LES TAPAS

Croquettes de jambon.	9€
Ardoise de jambon du pays et fromage.	13€
Chipirons frits et sauce tartare.	11€
Camembert rôti au miel et toasts.	11€
Houmous citronné et toasts.	7€

LES ENTRÉES

Magret séché , salade d'algues wakamé au sésame, mayo au miso, pignons de pin, et germes de betterave.	14€
Œuf mollet , tombée d'oignons à l'origan, écume maïs, gros lardon croustillant et chips de tortilla.	14€
Ceviche de thon rouge , concombre/coriandre, espuma lait de coco, tuile coco/gingembre.	16€
Accord met & vin suggéré : VDF Terroirs d'Irouleguy - Domaine Apatia - Üda 	
Petit avocado toast au saumon fumé , salade de choux/frisée/edamame et graines.	14€

EUSKALDUNA

Restaurant - Iatetxea

LES PLATS

Nos côtes de boeuf avec frites et sauce béarnaise :

La côte 1kg (origine selon arrivage) (2pers) 56€

La Blonde d'aquitaine "Axuria" environ 1,5kg (3pers) 92€

Filet de dorade poêlé, salicornes et pommes de terres Noirmoutier, beurre blanc aux agrumes, mâche et suprêmes d'agrumes. 24€

Accord met & vin suggéré : VDF - Domaine Etxondoa - Hürrüp 🍷

Quasi de veau pané gingembre/thym, carottes fanes caramélisées, sucrose snackée et jus teryaki/shiitaké.  26€

Accord met & vin suggéré : VDF - Clos des vins d'amour - Munt 🍷

Burger Oilasko 15€
Filet de poulet pané, salade, carottes, oignon crispy, fromage de chèvre, jambon de Bayonne, mayonnaise miel/estragon.

Burger Xibero 16€
Haché de boeuf, tombée d'oignons rouges, ventrèche, tomates, bleu, cornichon aigre doux, sauce tartare.

Le Taco de canard 15€
Sauce piment doux, salade, tomates, avocat, pickles d'oignons rouges, effiloché de canard et comté.

Risotto de la mer safrané, gambas, chipirons, moules, petits pois et parmesan. 20€

Grand **avocado toast au saumon fumé**, salade de choux/frisée/edamame et graines. 19€



LES DESSERTS

Nougat glacé, abricots frais, coulis d'abricot, crumble au miel et espuma panna cotta au pollen de Ximun.



12€

Accord met & vin suggéré : Gaillac - Château de Vignals - Herbes Folles 🍷

Pêche pochée à la verveine, crémeux citron, sablé breton et sorbet pêche de vigne.

11€

Cheesecake cookie et confit de fruits rouge, chantilly vanillée.

10€

Tiramisu Nocciolata/cacao.

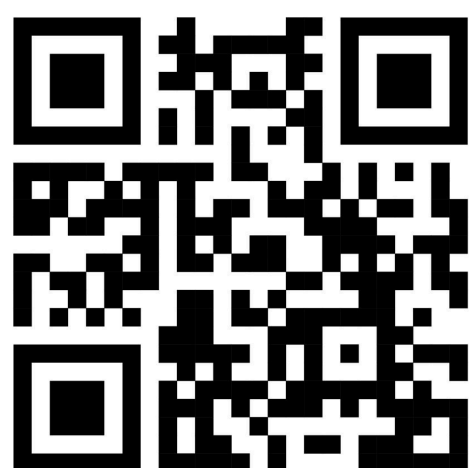
9€

Coulant chocolat/noisette, cœur pralin et glace cacahuètes.

11€

MENU ENFANT

Steak "Axuria" ou Filet de poulet pané & Frites
2 Boules de glace au choix 10€



*Suivez nous sur nos réseaux sociaux
pour en savoir plus sur nous et être
au courant des nouveautés !*

EUSKALDUNA

Restaurant - Iatelexea