

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 aberastarzünaren bidez eta sükaltarien asmakuntzari esker lantzen dütügü gure platerak. Sükaltian baliatzen dütügün mozkinak fresko eta kalitatezkoak dira. Laborantza biologikoa abantailatzen dügü eta hüllaneko ekoizleekin lan egiten dügü ahal oroz. Gure kartak sasoiak segitzen dütü eta lau hilabete oroz gure kozinalariak inspirazione berriak sortzen dütü.

FORNIZALEAK

Les fournisseurs

Axuria à Mauléon (bœuf et agneau), **La ferme Joyeuse** à Angous (fruits et légumes), **Azkorria** à Musculdy (fromage de brebis), **Ferme Uhartia** à Barcus (foie gras), **Etchegoyhen** à Saint-Palais (volaille), **ESAT du Château d'Espiate** (œufs, fruits et légumes), **Boulangerie Ithurrealde** à Mauléon (pain), **Patxi Patalagoity** (pain), **Xirikota** à Mauléon (Fromage), **Boulangerie du Moulin** à Mauléon (pain), **Xüxenka** à Mauléon (légumes et fraises), **La Truite des Torrents** à Licq-Athérey (truite).

MENU GOURMAND 35€

Petite salade de saison, poulpe grillé, petit mesclun, chou blanc, mangue, radis, sauce soja sucrée et citron vert.

OU

Ardoise de jambon du pays et fromage de brebis.

~

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

OU

Pièce de bœuf Axuria, sauce béarnaise, frites et salade.

~

Charlotte pomme/mangue, boudoir imbibé au Patxaka, mousse mangue, compotée de pommes Granny Smith acidulée.

OU

Tarte coco/choco, crémeux lait de coco/tonka, ganache chocolat noir, chantilly à la poudre de coco, sorbet cacao.

MENU SAVEURS 43€

Œuf mollet frit du château d'Espiate, tombée d'épinards, crème d'asperges, pépites de foie gras poêlé et huile de noisette.

OU

Samossas d'épaules d'agneau Axuria, dattes, échalotes, menthe, mayo harissa, taboulé de saison, mizuna.

~

Filet de truite de Licq-Athérey, pané aux herbes, sauce vierge/aillet, fraises, tomates cerises, courgettes et carottes grillées.

~

Brioche perdue, caramel laitier, glace vanille/pecan.

OU

Coulant chocolat/noisette, cœur pralin, glace cacahuètes & caramel laitier.

OU

Sablé breton au citron vert, fraises fraîches et en crémeux, espuma mascarpone/amaretto, coulis de fruits rouges et éclats d'amandes caramélisées.



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 !

Crème d'asperges, pépites de foie gras poêlé et huile de noisette.

~

Foie gras mi-cuit à l'Armagnac, chutney coing, fruit de saison et toasts.

~

Samossas d'épaules d'agneau Axuria, dattes, échalotes, menthe, mayo harissa, taboulé de boulgour de saison, mizuna.

~

Granité au rhum & Tepache.

~

Filet de truite de Licq-Athérey, pané aux herbes, sauce vierge/aillet, fraises, tomates cerises, courgettes et carottes grillées.

~

Composition fromages Xirikota.

~

Sablé breton au citron vert, fraises fraîches et en crémeux, espuma mascarpone/amaretto, coulis de fruits rouges et éclats d'amandes caramélisées.

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

2 verres de vins 8cl + cuvée joko 4cl : 12€



TAPAS

Ardoise de jambon du pays et fromage de brebis.	13€
Chipirons frits , sauce tartare.	11€
Croquettes de jambon (5 pièces).	9€
 Camembert rôti au miel de Ximun et toasts.	11€
Oeuf mayonnaise miel/estragon.	7€

LES ENTRÉES

Oeuf mollet frit du château d'Espiate , tombée d'épinards, crème d'asperges, pépites de foie gras poêlé et huile de noisette.	15€
  Samossas d'épaules d'agneau Axuria , dattes, échalotes, menthe, mayonnaise harissa, taboulé de saison, mizuna.	14€
 Petite salade de saison , poulpe grillé, petit mesclun, chou blanc, mangue, radis, sauce soja sucrée et citron vert.	14€

EUSKALDUNA

Restaurant - Iatetxea

LES PLATS

Nos côtes de boeuf avec frites et sauce béarnaise :

La côte 1kg (origine selon arrivage) (2pers) 54€

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



Filet de truite de Licq-Athérey, pané aux herbes, sauce vierge/aillet, fraises, tomates cerises, courgettes et carottes grillées.

24€

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

20€

Pièce de bœuf Axuria, sauce béarnaise, frites et salade.

19€



Grande salade de saison, poulpe grillé, petit mesclun, chou blanc, mangue, radis, sauce soja sucrée et citron vert.

19€

NOS BURGERS & TACO

Burger Oilasko

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

16€

Burger Xibero

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

17€

Le Taco de canard

Sauce piment doux, salade, tomates, avocat, pickles d'oignons rouges, effilochés de canard et comté.

15€

EUSKALDUNA

Restaurant - Jatetxea

LES DESSERTS

Brioche perdue, caramel laitier, glace vanille/pecan. 10€

Coulant chocolat/noisette, cœur pralin, glace cacahuètes & caramel laitier. 11€

 **Sablé breton au citron vert**, fraises fraîches et en crèmeux, espuma mascarpone/amaretto, coulis de fruits rouges et éclats d'amandes caramélisées. 12€

Charlotte pomme/mangue, boudoir imbibé au Patxaka, mousse mangue, compotée de pommes Granny Smith acidulées. 10€

Tarte coco/choco, crèmeux lait de coco/tonka, ganache chocolat noir, chantilly à la poudre de coco, sorbet cacao. 10€

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 - Iatetxea