Une image contenant noir, obscurité

Description générée automatiquement

Maison Fondée en 2016

@lentredeuxbiarritz

**En Préambule…**

**La Truite Des Aldudes** En Gravlax, Betteraves & Wasabi  **16€**

**Œufs à la Basquaise,** Cuisson Parfaite, Ail & Jambon de Bayonne **14€**

**Le Foie Gras Poêlé,** Velouté de Châtaignes au Lard **22€**

**La Langoustine En Ceviche,** Soja, Citron Vert, Gingembre & Riz Vinaigré Croustillant **25€**

**Pour Suivre…**

**Morue En « Pil-Pil »** Coco de « Paimpol » gingembre & citronnelle **26€**

**Le Filet Mignon de Veau Rôti**, Traditionnelle Purée & Jus à L’Olive de Kalamata **30€**

**La Marée du Jour,** Fricassée de Girolles **35€**

**Canard à l’Orange**, Foie Gras Poêlé, Jeune Carottes Glacées et Jus à l’Ail **35€**

**Les Incontournables,**

**La Côte de Bœuf « Simmental »** Sélectionnée par Stéphane Girard **79€/KG**

**Le Cœur De Ris de Veau « Grillé au beurre » 45€**

Servi Avec notre Traditionnelle Purée & Salade Verte Herbacée

**Pour Conclure…**

**Les Fromages** Sélectionnés par le Chef **12€**

**Le Classique Baba au Rhum** Chantilly Vanille & Zestes de Citron Vert **10€**

**Le Chocolat Mi Cuit** Émulsion Praliné & Glace Vanille **12€ *(A commander en début de repas)***

**Le Fruit**, du Moment et sa glace Yaourt **12€**

Une image contenant noir, obscurité

Description générée automatiquement

Est. 2016

@lentredeuxbiarritz

**Starters**

**Aldudes Trout in Gravlax** Beetroot & Wasabi **16€**

**Basquaise-Style Eggs,** Perfectly Cooked, Garlic & Bayonne Ham **14€**

**Pan-Fried Duck Foie Gras** Chestnut & Bacon Soup **22€**

**Langoustine Ceviche Style** Soy, Lime, Ginger & Crunchy Vinegared Rice **25€**

**Main Course**

**Cod in “Pil-Pil” Sauce** Beans of “Paimpol” Ginger & Lemongrass **26€**

**Veal Filet Mignon** Traditional Smash Potatoes, Kalamata Olives & Garlic Juice **30€**

**The Tide of The Day ,** Fried Chanterelles **35€**

**Duck with Orange,** Foie Gras Baby Carrots & Garlic Juice **35€**

**The unavoidable ,**

**Rib of Beef “Simmental”** Selected by Stéphane Girard **79€/KG**

**Eart of Veal Sweetbreads** Grilled in Butter **45€**

Served with Traditional Mash Potatoes& Green Salad

**Desserts**

**Cheese** Selected by the Chef **12€**

**Traditional Rhum Baba** Vanilla Chantilly & Lime Zest **10€**

**Molten Chocolate Cake** Praline Emulsion & Vanilla Ice Cream **12€ *(To order at the start of the meal)***

**The Fruit** Of the Moment& Yogurt Ice Cream **12€**