

Maison Fondée en 2016

@lentredeuxbiarritz

**En Préambule…**

**La Ventèche de Thon Blanc,** Tomate & Oignons Nouveaux **16 €**

**L’Oeuf Parfait aux Girolles,** Mâche Herbacée & Croûtonsau beurre **18€**

**Le Foie Gras Poêlé** Artichauts Violets& Haricots Verts Vinaigrette **18€**

**Le Saint Pierre Façon Ceviche,** Soja, Citron Vert, Gingembre & Riz Vinaigré Croustillant **25€**

**Pour Suivre…**

**La Morue Sauce « Pil-Pil »** Courgette & Concassée de Tomate à L’Oignon Nouveau **26€**

**Le Filet Mignon de Veau**, Condiment Vitello Tonato, Traditionelle Purée & Jus à L’Ail **30€**

**Le Saint-Pierre Rôti** Ail et Romarin,Mijoté de Petits Pois à la Française **35€**

**Le Cœur de Ris de Veau Grillé**, Jeunes Carottes, Jambon de Bayonne & Jus à L’Ail **45€**

**A Partager…**

**La Côte de Bœuf « Simmental »** Sélectionnée par Stéphane Girard

Traditionnelle Purée& Salade Verte Herbacée **79€/KG**

**Pour Conclure…**

**Les Fromages** Sélectionnés par le Chef **10€**

**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** Fraises dans son Jus, Financier au Beurre Noisette & Glace Yaourt **10€**



Est. 2016

@lentredeuxbiarritz

**Starters**

**White Tuna Belly** Tomatoes & Spring Onions **16€**

**Perfect Egg with Chanterelles** Lamb’s Lettuce & crouton **18€**

**Pan-Fried Duck Foie Gras** Purple Artichokes & Green Beans **18€**

**The Holy Stone Ceviche Style** Soy, Lime, Ginger & Crunchy Vinegared Rice **25€**

**Main Course**

**Codfish “Pil-Pil” Sauce** Zucchini & Crushed Tomato with Spring Onion **26€**

**Veal Filet Mignon** Vitello Tonato Condiment with Traditional Purée & Garlic Juice**30€**

**John Dory** Garlic & Rosemary,French-Style Peas with Ham & Onion **35€**

**Kernel of Veal Sweetbread** Baby Carrots & Bayonne Ham & Garlic Juice **45€**

**For Two & More :**

**Rib of Beef “Simmental”** Selected by Stéphane Girard

Traditional Mash Potatoes& Green Salad **79€/KG**

**Desserts**

**Cheese** Selected by the Chef **10€**

**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)***

**Strawberry** Brown Butter Financier & Yogurt Ice Cream **10€**