

ENTRÉE OU TAPAS

Œuf fermier en surprise façon basquaise, sots l'y laisse confit et toast gourmand	14 €
Pressé de cochon ibérique « crousti-moelleux », oignons braisés et jeunes pousses	13 €
Crevette grise en tempura, pomme de terre « fondante, croquante » au chorizo	14 €
Crèmeux d'artichaut, assaisonné aux olives et citron confit	16 €

POISSONS

Encornet farcie juste snacké, légumes du soleil et bisque tomate	26 €
Cabillaud à la koxkera cuit lentement dans l'ail, palourdes et légumes vert	24 €
Poulpe de pleine mer rôtie, caponata d'aubergine et jus de cuisson	22 €

VIANDES

Filet de Bœuf poêlé « vigneron », oignons confit et sauce vin rouge	32 €
Agneau confite 7 heures, tajine au goût du pays et jus acidulé	35 €
Veau de la ferme des 30 Arpents grillé, tortellinis au cèpes et sauce des sous-bois	34 €

DESSERTS

Gâteau basque version 2020 au citron confit	8 €
Soufflé glacé « tradition Rothschild » au Grand Marnier	8 €
Turon crèmeux, yaourt et confiture de lait	8 €

TIERRA **y**
SAMANIEGO VINO

Menu dégustation



Midi

Rasoir mariné aux agrumes

Gilda version Tierra y Vino



Crevette grise en tempura, pomme de terre « fondante, croquante » au chorizo

Pressé de cochon ibérique « crousti-moelleux », oignons braisés et jeunes pousses

Cabillaud à la koxkera cuit lentement dans l'ail, palourdes et légumes vert

Soufflé glacé « tradition Rothschild » au Grand Marnier

58€ TVA incluse

Boissons non inclusives

Menu dégustation



Nuit

Navaja marinada en cítricos

Gilda versión Tierra y Vino



Cre moso de alcachofa con aceitunas y limón confitado

Quisquillas en tempura, patata "suave-crujiente" con chorizo

Huevo de granja a la vasca, ostras de pollo y tosta de yema y jamón

Calamar relleno recién braseado, verduritas de la huerta y bisque de tomate

Cordero Chamarito confitado 7 horas, tajín al gusto del país y jugos cítricos

Turrón cremoso, yogur y mermelada de leche

95€ Iva incluido

Bebidas no incluidas

