

## \* CARTE OPOCA \*

Entrée / Plat / Dessert – 31€ (Hors Boissons)

### Entrées

- Velouté de Potimarron, Marrons et Crème de Brebis ..... 9 €
- Œuf mollet, Piperade à la Txistorra ..... 10 €
- Chipirons à l'encre ..... 10 €
- Mi-cuit de Foie gras maison à la liqueur du Pays Basque et sa Confiture de Cerises noires ..... 12 €
- Suggestion du Chef ..... Ardoise

### Plats

- Tagliatelles aux Giroles, Crème et Copeaux de Fromage de Brebis (*jaune d'œuf sur demande*) ..... 15 €
- Mi-cuit de Truite de Banka, Textures de Chou-fleur, Pickles d'échalotte, Citron confit et Aïoli d'aneth ..... 19 €
- Magret de Canard, Giroles, Pomme de terre au four et sa Crème Pleurotes-Sauce Porto ..... 22 €
- Txuleta pour 1 ou 2 personnes ..... 59 €/Kg
- Suggestion du Chef ..... Ardoise

### Desserts

- Crème Catalane maison ..... 6 €
- Gâteau Basque d'Amatxi à la crème et sa Gelée au Rhum ..... 7 €
- Assiette de Fromages du Pays Basque et sa Confiture de cerises noires ..... 7 €
- Fondant au Chocolat et sa Chantilly au Baileys ..... 8 €
- Suggestion du Chef..... Ardoise



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts. Nous nous excusons par avance si certains plats venaient à manquer et nous essaierons, si possible, de trouver une solution de remplacement.

**La liste des allergènes est consultable sur demande.**