

# Carte du soir



*Pour commencer...*



## **DUO DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST - 17€**

Au vieux Porto & au Piment d'Espelette, servi avec pain d'épices d'Ainhoa toasté, chutney au Patxaran & gelée de cerises noires d'Itxassou

## **PARILLADA DE POISSONS FUMÉS - 17€**

Truite de montagne, thon blanc, saumon d'Écosse, maquereau, choux vert frit, beurre au Piment d'Espelette & horseradish

*Ensuite...*



## **RONDO DE FILET DE BŒUF DE GALICE, EN FAÇON ROSSINI, « REVISITÉ » - 26 €**

Servi avec mini légumes de saison étuvés & pommes Duchesse, pomme verte caramélisée, sauce au Foie Gras, vieux Porto & truffes noires

## **DOS DE CABILLAUD DE NOS CÔTES EN MITONNÉ DE LÉGUMES D'ÉTÉ - 23 €**

Au vin blanc, ail & oignon, herbes aromatiques du jardin & petites pommes de terre nouvelles rôties

## **AXOA DU PAYS BASQUE, veau, bœuf & jambon de Bayonne - 19 €**

Servi avec petits poivrons doux du pays basque, tomate cerise rôtie & pommes de terre mitraille vapeur

*Puis...*



## **FARANDOLE DES TOMMES DES VALLÉES DU PAYS BASQUE - 12 €**

Brebis, chèvre, vache, confiture de cerises noires d'Itxassou, gelée au piment d'Espelette, fruits secs & noix

*Et pour finir en douceur...*



## **GÂTEAU BASQUE DE MAISON OPPOCA - 8 €**

Crème pâtissière au rhum ou confiture de cerises noires d'Itxassou

## **TIRAMISU FRAMBOISE & CHOCOLAT - 8 €**

## **PROFITEROLES À LA VANILLE BOURBON - 8€**

Sauce chocolat & crème Chantilly

## **TARTELETTE AUX BAIES DES MONTAGNES - 7 €**

Fraises, framboises, myrtilles & groseilles



**Maison Oppoca**

HÔTEL \*\*\*\* RESTAURANT  
AINHOA | PAYS BASQUE

*Prix nets, taxes et service inclus*