

A

Le restaurant ALAÏA vous propose une sélection de plats faits maison à base de produits fermiers régionaux, frais et de saison. Nos légumes sont issus de l'agriculture raisonnée ou biologique.

SEUL OU A PARTAGER : Tarama d'oursin Maison Barthouil	9,5.
Os à moelle	9,5.
Planche de charcuteries fermière, fromages, mixte	15,5.
Planche de truite des Pyrénées, tarama d'oursin	17,5.
<hr/>	
Œuf parfait (ferme Pittiken Borda), asperges vertes des Landes	7,5.
Tête de veau croustillante, sauce gribiche	8.
Filet de maquereau snacké, pomme grenaille en escabèche, vinaigrette tiède	8.
Raviole de langoustine au basilic, bisque	9,5.
Foie gras aux 4 épices, compotée de pommes	14,5.
<hr/>	
Tartare de bœuf charolais au couteau, frites, salade	15.
Bavette Blonde d'Aquitaine (Axuria) marinée, pommes dauphines, légumes de saison	17,5.
Magret de canard des Landes laqué, purée de choux rouge au porto, carottes fanes à l'orange	17,5.
Ris d'agneau de lait du pays basque, épinards, panais confit	21,5.
Merlu de ligne, céleri à l'encre de seiche, purée de choufleur, beurre blanc à l'estragon	18.
Pêche du jour, poireau rôti, betteraves sauce Xamango	18,5.
Assiette végétarienne	14,5.
<hr/>	
Assiette de fromages de brebis fermiers (tomme et bleu)	9.
Glaces et sorbets artisanaux, 2 boules	6.
Pavlova ananas, crème de lavande	7.
Crème brûlée à la pistache	8.
Profiteroles au chocolat, fève tonka	8.5.
<hr/>	
A emporter : Foie gras de canard des Landes aux 4 épices (maison) 11 € / 100 g	9.