

EL PALADAR

by Zuriñe Garcia



Ongi etorri! ta On egin!

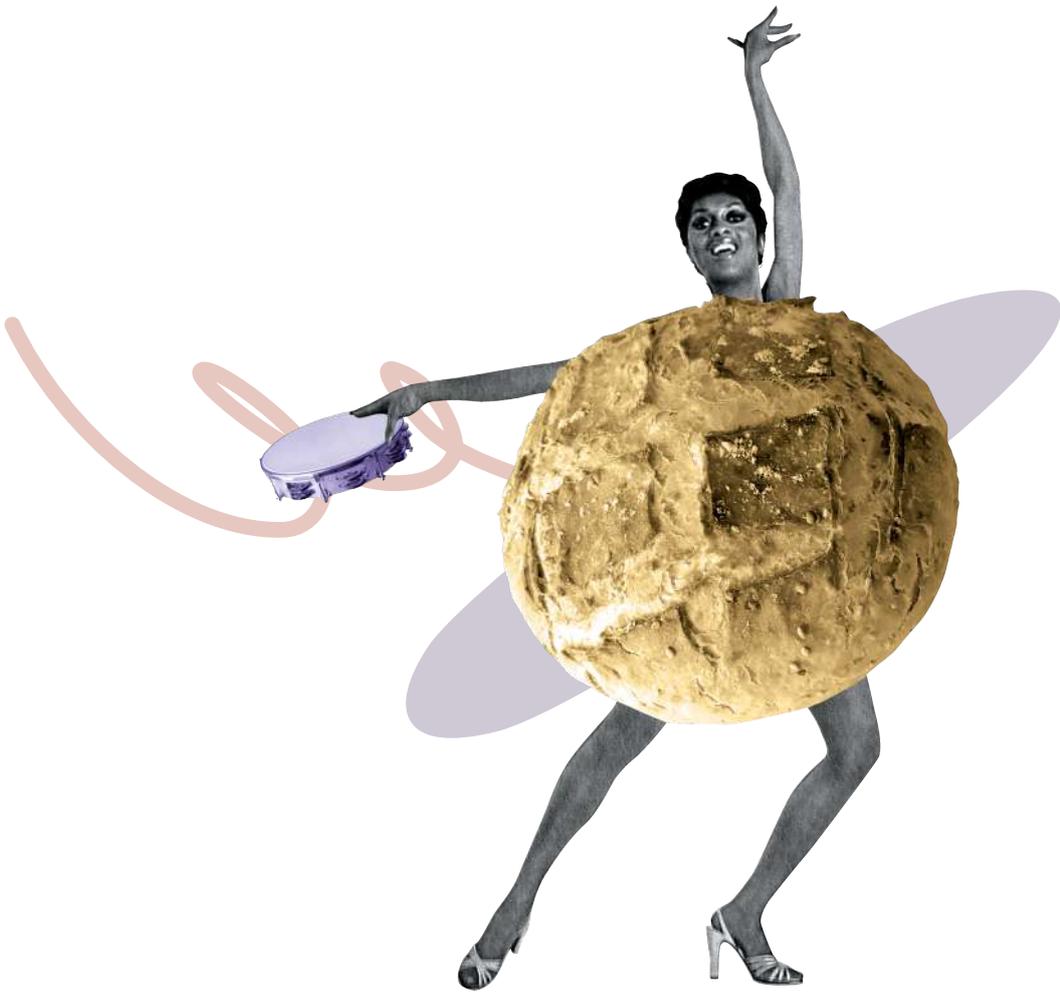
Ongi etorri!

En basque, la langue ancestrale de notre terre, cela signifie « bienvenue ». En bons hôtes que nous sommes, nous voulons vous accueillir chez nous, vous asseoir à notre table et partager de bon cœur notre culture gastronomique, qui privilégie avant tout le respect inconditionnel de la matière première. Des recettes traditionnelles transmises de génération en génération, supervisées et actualisées grâce à la vision créative de notre cheffe Zuriñe García et de son équipe.

On egin!

C'est notre façon à nous de dire « bon appétit » chez nous et c'est l'expression qui marque le début d'une expérience culinaire inoubliable.







TOUS LES PRIX
INCLUENT 10 %
DE TVA

Des informations sur la présence d'allergènes dans nos produits sont disponibles dans cet établissement. Veuillez contacter notre personnel pour en savoir à ce sujet.



APÉRITIF CROMWELL
MOULES À L'ESCABÈCHE TEXTURISÉ



1

FOIE EN CROÛTE DE CARAMEL SUR UN CROQUANT DE RAISINS SECS
ET DE NOIX, ET MANGUE EN MOUSSE

2

ASPERGES BLANCHES FRAÎCHES BASSE TEMPÉRATURE ET HARICOTS
SAUTÉS AVEC UNEVINAIGRETTE AU CORIANDRE, DE L'ORANGE ET
DES NOISETTES GRILLÉES

3

SOUPE AU FRUITS DE MER SUR TARTARE DE GAMBON ÉCARLATE

4

RAGOÛT DE LÉGUMES À LA BOURRACHE ET AUX LANGOUSTINES,
ACCOMPAGNÉ DE CHAMPIGNONS ET DE BACON

5

RIZ AU HOMARD

6

MERLU À BASSE TEMPÉRATURE AVEC LE JUS DE SON COLLAGÈNE

7

PINTADE SUR RAGOÛT DE CHAMPIGNONS ET CÉRÉALES

8

SOUFFLÉ ALASKA



PETIT FOURS

80€

* Harmonie de vins + 55 €

MENU-ENAITZ



APÉRITIF CROMWELL
MOULES EN ESCABÈCHE MAISON



1

FOIE EN CROÛTE DE CARAMEL SUR UN CROQUANT DE RAISINS SECS ET DE NOIX, ET MANGUE EN MOUSSE

2

ASPERGES BLANCHES FRAÎCHES BASSE TEMPÉRATURE ET HARICOTS SAUTÉS AVEC UNE VINAIGRETTE AU CORIANDRE, DE L'ORANGE ET DES NOISETTES GRILLÉES

3

SOUPE AU FRUITS DE MER SUR TARTARE DE GAMBON ÉCARLATE

4

RAGOÛT DE LÉGUMES À LA BOURRACHE ET AUX LANGOUSTINES, ACCOMPAGNÉ DE CHAMPIGNONS ET DE BACON

5

RIZ AU HOMARD

6

MERLU À BASSE TEMPÉRATURE AVEC LE JUS DE SON COLLAGÈNE

7

PINTADE ACCOMPAGNÉE DE CHAMPIGNONS ET DE CÉRÉALES EN RAGOÛT

8

FILET DE BŒUF WELLINGTON DANS SON JUS AVEC DE LA MOUTARDE

9

SOUFFLÉ ALASKA



PETIT FOURS

95€

* Harmonie de vins + 55 €

MENU-ZOKOA



www.puentecolgantebh.com