

Bienvenue au ***restaurant***

LE GULF STREAM

Petit déjeuner de **7h00 à 10h00**

Déjeuner de **12h00 à 14h00**

Dîner de **19h00 à 21h00**

Brunch tous les dimanches de **11h30 à 14h00**



« La mer se dévoile, la terre se raconte,
des saveurs qui se donnent lentement »

HASIERAKOAK, *Les entrées*

Le faux-filet

Mariné en gravlax, servi en carpaccio, houmous de carottes aux fruits de la passion, condiments pistache et neige de parmesan

12 €

Le foie gras

Mi-cuit, condiment poire et coing, légère graine de moutarde, poivre de Timut et tranche de cake au maïs

20 €

La langoustine

En grosse raviole, noisette, ricotta, ciboulette, sauce et émulsion de bisque, râpés de grains de café torréfiés

16 €

Les chipirons

Sautés à l'ail et au persil, espuma de pomme de terre à l'huile d'olive, poudre de jambon

13 €

Nous vous remercions de votre compréhension si certains choix ne sont pas disponibles. Le Gulf Stream travaille exclusivement avec des produits frais et du jour.

LEHOR ETA ITSASOA

Terre et mer

Le merlu

En dos laqué au soja et à l'encre de seiche, velouté de petits pois au miso, carotte glacée entière, zeste de citron

22 €

La lotte

En croûte d'épices tandoori, risotto d'épeautre au chorizo, les arêtes en fumet crémé, herbes et œufs de truite

25 €

Le confit de canard

Avec foie gras et champignons en boule croustillante de corn flakes, pleurotes sautés et jus corsé

23 €

La joue de bœuf

Confite façon baskignon, dressée en cannellon de feuilles de céleri, jus de cuisson au vin rouge réduit, jaune d'œuf confit à la saveur de truffe, chips de rave

24 €

Parce que chaque convive est unique, notre chef se fera le plaisir de vous proposer une assiette végétarienne sur demande.

Nous vous remercions de votre compréhension si certains choix ne sont pas disponibles. Le Gulf Stream travaille exclusivement avec des produits frais et du jour.

GOZOKIAK

Les douceurs

Les trois chocolats

Quenelle de namelaka blanc à la vanille et de lait, biscuit de chocolat noir façon brownie, huile de cacao et copeaux de champignons bruns

12 €

Le fromage de brebis

En dégustation de trois fromages de nos montagnes, avec bien sûr, comme au Pays basque, la confiture de cerise

13 €

L'ananas et la coco

Panna cotta de Virgin Colada aux citrons verts, touche de curry, tartare d'ananas à la menthe fraîche

10 €

Les churros

Saupoudrés de sucre aux saveurs de fève de tonka et d'orange, chocolat onctueux comme en Espagne, quenelle de crème épaisse nature

9 €

Les myrtilles

En confits, coulis et gelée avec du patxaran, chantilly mascarpone vanille, le tout sur une pavlova, glaçage violet

11 €

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas afin de garantir la meilleure qualité de service.

Menu Enfant

Plat

Poisson Enfant 90g
Serrano Enfant

Accompagnement

Selon l'inspiration du chef,
pour régaler les petits bouts !

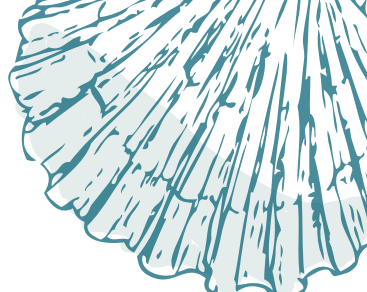
Dessert

Moelleux au chocolat
2 boules de glace

Boisson

Sirop
Jus de fruit
Soda





Buffet Terre & Mer

Tous les vendredis soir



BUFFET PLATS CHAUD

BUFFET PLATS FROID

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

DESSERTS

