

Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse Potager

Eté

Les tapas à partager

Truite gravlax, sauce à l'aneth	12€
<i>Truite de nos montagnes, servie avec un pain suédois tiède</i>	
Couteaux à la plancha, sauce chimichurri	12€
<i>Déglacés à la sauce soja et à déguster avec les doigts !</i>	
Le tapas du moment	8€
<i>Elaboré et proposé suivant l'inspiration du Chef.</i>	
Encornets façon puntillas	11€
<i>Chipirons frits, persil plat et vinaigre de Xérès en finition.</i>	
Piments de Padrôn et tempura de guindillas	8€
<i>Poivrons verts de Galice et piments basques frits à l'huile d'olive.</i>	
Dégustation de rillettes et pâtés	14€
<i>Graisserons, pâté au piment d'Espelette et pâté landais au foie gras.</i>	
Txistorra et patatas bravas sauce piquante	9€
<i>Cubes de pomme de terre et tronçons de petites saucisses au paprika.</i>	
Feta et tomates cerise au basilic du potager	8€
<i>Dés de feta aux aromates du jardin, pesto en finition</i>	
Foie gras maison et chutney mangue papaye	18€
<i>Foie gras des Landes mi-cuit (80g).</i>	
L'ardoise du Lohitzun	18€
<i>Jambon serrano, palette ibérique, chorizos pamplona et Vela, Spianata piquante et rosette</i>	



Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse Potager

Eté

Les entrées

Entrée ou Plat

La Soupe de poissons du Lohitzun (*Spécialité du Chef*) 10€ 16€

*Garnie de poissons blancs et de moules.
Accompagnée de rouille, toasts et emmental râpé.*

Chipirons à l'encre (*Spécialité du Chef*) 9€ 18€

Calamars cuisinés sur une base de sauce tomate.

S.T.O.P aux légumes de saison ! 14€

Salade, Tomates, Œuf dur, Poulet rôti et vinaigrette aux agrumes.

Tataki de Thon, wok de légumes sur le côté 10€ 21€

Filet de thon albacore saisi au sésame doré.

Carpaccio de melon des côteaux, jambon Ibérique 9€

Huile d'olive vierge et gouttes de poivron

Xingar fumée rôtie au four 9€

Salade de saison, pickles de cornichon et vinaigrette aux apprêts.

Suggestion du moment, également en entrée ! 10€

Elaboré et proposé suivant l'inspiration du Chef.

Menu Enfant (-12 ans) - 10€

Sirop, soda ou jus de fruit

Filet de bœuf, filet de poisson, beignet de calamars ou jambon blanc

Frites, nouilles chinoises, riz basmati ou purée de patates douces

Glace 2 boules, petit pot au chocolat, pastis landais, compote de pommes



Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse Potager

Eté

Les plats et les dégustations

2 dégustations ou 1 plat

Merlu de ligne à partager (<i>Spécialité du Chef</i>)	-	40€
<i>Jus à l'ajillo et riz grillé à la ciboulette.</i>		
La Côte de bœuf à partager, frites fraîches	-	48€
<i>Sauce béarnaise, mélange de salade et Padrons piments.</i>		
Tête de Veau sauce Gribiche (<i>Spécialité du Chef</i>)	13€	23€
<i>Cuite à l'os, légumes oubliés au bouillon en garniture.</i>		
Filet de Bar, courgettes aux herbes du potager	13€	24€
<i>Sauce vierge et citronnelle à la cuisson</i>		
Pavé de thon blanc à la plancha, piments doux	13€	22€
<i>Tomate frito comme une sauce, branche de romarin</i>		
Risotto crémeux, gambas à la plancha	13€	24€
<i>Magret séché, parmesan pois gourmands et chorizo.</i>		
Wok de légumes croquants et nouilles chinoises	13€	21€
<i>Epinards, coriandre, menthe, sésame doré, sauce soja, cacahuètes.</i>		
Pièce de bœuf, grenailles à l'ail confit	13€	24€
<i>Sauce miroir Michel Lynch.</i>		
Magret de canard cuit à l'os, sauce aux airelles	13€	26€
<i>Escalope de foie frais, orecchiette à la sauge</i>		



Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse Potager

Eté

Les desserts

Carpaccio d'ananas, vacherin minute (*Spécialité du Chef*) 8€

Gel au rhum, poudre de spéculoos et amandes bâtons.

Fruits de saison, verveine et menthe du potager 8€

Meringue aux pralines roses, sorbet citron vert.

Les 6 petites crèmes d'Olivier 8€

(Café, Caramel, Chocolat, Pistache, Praliné et Vanille).

Soufflé au chocolat pur origine VALRHONA 8€

Sorbet à la passion pour le déguster.

Le Lohitzun estival 9€

Clafoutis aux pêches et mousse melocoton sur un biscuit spéculos.

Ganache montée à la pistache sur une coque macaron 8€

Fraises et coulis de fruits rouges.

Le baba au vieux rhum 8€

Chantilly à la gousse de vanille.

Assortiment de Fromages 9€

(Bleu, Brebis, Chèvre et Vache).

Café gourmand 11€

Plus gourmand que café !

Coupe glacée, chantilly et meringue (2 boules) 4.50 €

Glaces : Café, Caramel, Chocolat, Praliné, Rhum Raisins et Vanille

Sorbets : Ananas, Cassis, Citron, Fraise, Framboise et Fruits de la passion

