

Auberge « Les Saveurs d'Azun »

Les plats contenant des allergènes sont répertoriés dans un classeur mis à disposition de notre clientèle à l'accueil de l'auberge

Menu à 29.50 €

Entrées au choix

Opéra de truite fumée de l'auberge
(mesclun, crème d'échalotte-citron vert, rillette de truite...)



Ou

Ris d'agneau à la crème de champignon
(crème, huile de noix, pomme, poire, champignon...)



Ou

Foie gras de canard au tonka

Supplément 3€



Plats principaux au choix

Agneau et son jus court à l'ail



Ou

Poisson en fonction de l'arrivage



Ou

Fondant de veau de 8H dans son jus au parfum subtil de badiane et de cannelle

Supplément 3€



(Tous nos plats sont garnis de légumes de saison)



Dessert au choix

Entremet de l'auberge

Ou

Glace ou sorbet 2 boules

(pistache, caramel beurre salé, chocolat, framboise, citron vert...)

Ou

Gâteau basque de l'auberge à la crème, zeste d'orange et de citron

Ou

Fromage du Val d'Azun

(Direct du producteur : Cazaux, Etchebarne, Laurabel)

Ou

Profiterole de l'auberge et son chocolat chaud pâtissier

(choux fait maison)