

BAR RESTAURANT LAIRRIAL

MENUS GROUPES

Notre établissement propose quatre menus au choix pour les groupes à partir de 15 personnes.

Le choix des plats devra être communiqué 8 jours avant la date du repas par mail à zazpiak@laposte.net. La réservation sera effective après versement d'un acompte de 20 %. Tous les menus commandés seront facturés passé ce délai.

L'équipe de LAIRRIAL se tient à votre disposition pour toutes précisions complémentaires au 05.54.61.83.97 ou au 06.23.54.18.67.

- **Menu du marché et de saison à 19 €**

(servis uniquement le midi hors we et jours fériés)

Entrée, plat au choix, dessert (en ligne tous les lundis)

- **Menu à 25 €** (vin compris au pichet)

Entrées :

Nem croustillant poireaux-champignons, féta, roquette

OU

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, copeaux de parmesan

Plats :

Daurade grillée à la plancha, sauce vierge, légumes étuvés

OU

Mignons de cochon, sauce au cidre, pommes de terre confites au lard

Desserts :

Poire pochée au miel, crumble aux amandes

OU

Fondant chocolat noir, crème anglaise à la fève de tonka

● Menu à 29 € (vin compris au pichet)

Entrées :

Bavarois de piperade, chips de serrano, coulis de piquillos

OU

Truite fumée, blinis aux herbes, œufs de hareng-wasabi

Plats :

Merlu basque à l'espagnole, risotto de riz noir, émulsion d'ail doux

OU

Paleron de bœuf des Pyrénées, gratin dauphinois, jus d'oignon

Desserts :

Moelleux aux noix, crème montée au caramel, gel de pomme

OU

Parfait glacé chocolat noir, sabayon orange-basilic

- **Menu à 32 €** (vin compris en bouteille)

Entrées :

Tartare de daurade royale aux agrumes et framboises

OU

Poêlé de xipirons au chorizo, piperade basque

Plats :

Magret de canard laqué miel-balsamique, tatin de légumes oubliés

OU

Saumon rôti en croute d'épices, butternuts, curry-coco

Desserts :

Douceur aux poires, amandes et mascarpone

OU

Mousse soufflée au chocolat noir, mangue et granola