

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 21 €

(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 :

Rillettes de sardine de nos côtes, crackers épicés

OU

Piquillos farcis au fromage frais, condiments herbacés

Plats :

Daurade grillée à la plancha, sauce vierge, légumes primeurs

OU

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

Desserts :

Panna cotta à la vanille et petits fruits rouges

OU

Fondant chocolat noir, crème anglaise à la fève de tonka

● Menu à 29 € (vin compris au pichet)

Entrées :

Carpaccio de bœuf, parmesan, pesto

basilic-pignons OU

Saumon fumé, blinis aux herbes, crème iodée

Plats :

Merlu basque rôti, piperade, polenta crémeuse

Arto-gorria OU

Axoa de veau mijoté au piment d'Espelette, pommes grenailles

Desserts :

Soupe de fraises des Landes, crème fouettée-menthe

fraiche OU

Parfait glacé chocolat noir, sabayon à l'orange

● Menu à 32 € (vin compris en bouteille)

Entrées :

Carpaccio de lotte, citron vert-grenade, salade

d'herbes OU

Bavarois d'asperges vertes, foie gras frais, sarrasin grillé

Plats :

Magret de canard, jus miel-balsamique, patates douces au

four OU

Filet de bar au beurre d'agrumes, légumes primeurs

Desserts :

Crèmeux au citron curd, fraises et meringue

OU

Mousse soufflée au chocolat noir, crumble gingembre passion