

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 €

(servi uniquement le midi hors we et jours fériés)

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

Menu à 25 € (café compris)

Entrées :

Piquillos farcis à la morue, coulis de poivron épicé

OU

Gaspacho aux légumes d'été, ricotta et basilic

Plats :

Daurade grillée à la plancha, sauce vierge, fine ratatouille

OU

Grillade de cochon mariné, riz noir sauté aux courgettes

Desserts :

Panna cotta à la vanille et petits fruits rouges

OU

Chocolat liégeois aux amandes torréfiées

 Menu à 29 € (café compris)

Entrées :

Poissons fumés, salade de pommes de terre, vinaigrette marine

OU

L'œuf mimosa revisité, chorizo-paprika fumé

Plats :

Merlu basque rôti à l'espagnol, piperade, émulsion à l'ail doux

OU

Navarin d'agneau aux petits oignons, parfumé au safran

Desserts :

Soupe de fraises des Landes, crème fouettée-menthe fraîche

OU

Tiramisu à la rhubarbe et aux amandes

🍴 Menu à 32 € (café compris)

Entrées :

Tatin de tomates cerises, siphon basilic et sarrasin

OU

Filet de rouget en escabèche, fenouil-agrumes-gingembre

Plats :

Dos de cabillaud nacré, coquillages, quinoa des Landes parfumé

OU

Grenadin de veau, sauce morilles, pommes de terre confites et champignons

Desserts :

Abricots poêlés au miel, consommé myrtille, financier pistache

OU

Parfait glacé yuzu-verveine, framboises poudrées à la meringue