

↓ LAIRRIAL, nom emprunté et modifié de l'airial: terrain couvert de pelouse et planté de quelques chênes ou de pins parasols, jadis au-devant de la plupart des habitations des Landes de Gascogne situées hors des bourgs.

Venir à LAIRRIAL c'est faire le choix d'une cuisine « bistronomique » de produits frais et de saison. Vous serez séduits par la qualité, l'originalité et le mélange des saveurs de nos plats fait maison.

Lairrial Tarnos 05.54.61.83.97 07/10/2023

A PARTAGER

-	Planche LAIRRIAL (Jambon Mangalika, terrine de truite, paté basque)	19 €
-	Planche de charcuteries ibériques	14 €
-	Chiffonade de jambon Mangalika	13 €
-	Planche de fromages d'ici et d'ailleurs	10 €
-	Terrine de truite de Banka	9€
-	Cassolette de chipirons saveur chorizo	9€
-	Rabas de calamar	8€
-	Paté basque au piment d'Espelette	7€

* MENU DU MARCHÉ AU CHOIX*

4	ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT	20€
4	ENTRÉE-PLAT-DESSERT	24 €

MENU DÉCOUVERTE AU CHOIX ENTRÉE-PLAT-DESSERT

37 €

ENTRÉES

Pépites de foie gras poêlées, bouillon châtaignes, fève de Tonka (+ 2 €)
L'oeuf croustillant, échalotes confites, coulis de cresson, ail noir
Pressé poireaux-algues, marinière de coques, gingembre-citron (+ 2 €)
Truite de source en gravlax saveur marine, radis maraîcher, salicorne

PLATS

Cabillaud, coco-curcuma, carottes-quinoa-kumquat

Noix de Saint Jacques rôties, topinambour-café, sauce vierge noisette (+ 4 €)

Paleron confit, patate douce, parmesan-origan, soja (+ 4 €)

Volaille basque cuite basse température, butternut, oeuf confit, jus corsé, miso

DESSERTS

Beignets de brebis panés au piment d'Espelette, cerise noire

Brownie chocolat, noix, caramel de whisky, dattes, crème glacée

Nougat glacé maison, coulis de clémentine, écume d'amande (+ 2 €)

Pomme au cidre, marrons, yaourt grec monté, gavotte

Crème brûlée soufflée, poire pochée aux épices, miel-safran

CARTE LAIRRIAL

<u>Entrées</u>

	Pépites de foie gras poêlées, bouillon châtaignes, fève de Tonka	14€			
	L'oeuf croustillant, échalotes confites, coulis de cresson, ail noir	12€			
	Pressé poireaux-algues, marinière de coques, gingembre-citron	14€			
	Truite de source en gravlax saveur marine, radis maraîcher, salicorne	13 €			
Plats					
	Cabillaud, coco-curcuma, carottes-quinoa-kumquat	23€			
	Noix de Saint Jacques rôties, topinambour-café, sauce vierge noisette	27 €			
	Paleron confit, patate douce, parmesan-origan, soja	27 €			
	Volaille basque cuite basse température, butternut, oeuf confit, jus corsé, miso	23€			
<u>Desserts</u>					
	Beignets de brebis panés au piment d'Espelette, cerise noire	10€			
	Brownie chocolat, noix, caramel de whisky, dattes, crème glacée	10€			
	Nougat glacé maison, coulis de clémentine, écume d'amande	11€			
	Pomme au cidre, marrons, yaourt grec monté, gavotte	10€			
	Crème brûlée soufflée, poire pochée aux épices, miel-safran	10€			

L' INCONTOURNABLE DE LAIRRIAL

• Côte de boeuf à la Plancha (25 min d'attente)

66€

(2 personnes)

MENU ENFANT (-12 ANS)

• Boeuf grillé ou poisson de la criée,

Pommes de terre fristo,

13 €

Fromage blanc aux fruits rouges ou boule de glace.

- Liste des allergènes disponible sur demande.
- Le chef vous propose d'adapter ses plats dans le respect de la cuisine végétalienne.

BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS

BOISSONS CHAUDES: Expresso, Déca 2,2€ Double café 4€ 3€ Crème Cappuccino 3,5€ Chocolat chaud 4€ Thé et infusion Kusmi Tea 4€ DIGESTIFS: Manzana verde 4 cl 5€ 4 cl 6€ Menta Egiaski 4 cl 5€ Rhum arrangé Bailey's 4 cl 6€ 4 cl 7€ Poire Brana 7€ Patxaran Egiaski Rhum Ura Spirits (Rép. Dom.) 4 cl 7€ 4 cl 7€ Rhum Ura Spririts (Martinique) Rhum Zacapa Solera Gran Reserva 4 cl 9€ Rhum La Hechicera (Colombie) 4 cl 10 € Rhum Santa Teresa Solera (Venezuela) 4 cl 10€ Calvados Coquerel 4 cl 7€ Cognac Meukow 4 cl 10 € Armagnac Sempé 4 cl 10€