



Maison Fondée en 2016
@lentredeuxbiarritz

En Preamble...

- Le Pâté Campagne Maison** Dignons Rouges au Vinaigre de Vin Rouge **9€**
- Les Asperges Blanches des Landes** Fines Tranches de Tête de Veau & Sauce Gribiche **18€**
- Le Foie Gras Poêlé** Artichauts Violets & Mâche Herbacée **18€**
- Le Thon Rouge de Ligne Ikéjilé** Soja, Citron Vert, Gingembre & Riz Vinaigré Croustillant **25€**

Pour Suivre...

- La Morue Sauce « Pil-Pil »** Traditionnelle Purée & Pimientos del Piquillo de Lodosa **26€**
- Le Filet Mignon de Veau** Courgette Farcie & Jus d'Dignons Caramélisés **30€**
- Le Saint-Pierre** Ail et Romarin, Mijoté de Petits Pois à la Française **35€**
- Le Cœur de Ris de Veau Grillé** Traditionnelle Purée & Jus d'Dignons Caramélisés **45€**

A Partager...

- La Côte de Bœuf « Simmental »** Sélectionnée par Stéphane Girard
Traditionnelle Purée & Salade Verte Herbacée **79€/KG**

Pour Conclure...

- Les Fromages** Sélectionnés par le Chef **10€**
- Le Classique Baba au Rhum** Chantilly Vanille & Zeste de Citron Vert **10€**
- Le Chocolat Mi Cuit** Émulsion Praliné & Glace Vanille **12€** *(A commander en début de repas)*
- Le Fruit** Fraise dans son Jus, Financier au Beurre Noisette & Glace Yaourt **10€**



Est. 2016
@lentredeuxbiarritz

Starters

- Homemade Paté** Red Onions with Red Wine Vinegar **9€**
White Asparagus from Landes Thin Slices of Calf's Head & Gribiche Sauce **18€**
Pan-Fried Duck Foie Gras Purple Artichokes & Lamb's Lettuce **18€**
Ikejime Red Tuna Soy, Lime, Ginger & Crunchy Vinegared Rice **25€**

Main Course

- Codfish "Pil-Pil" Sauce** Traditional Mash Potatoes & Sweet Pepper "Piquillo" from Lodosa **26€**
Veal Filet Mignon Stuffed Courgette & Onion Juice **30€**
John Dory Garlic & Rosemary, French-Style Peas with Ham & Onion **35€**
Kernel of Veal Sweetbread Traditional Mash Potatoes & Onion Juice **45€**

For Two & More :

- Rib of Beef "Simmental"** Selected by Stéphane Girard
Traditional Mash Potatoes & Green Salad **79€/KG**

Desserts

- Cheese** Selected by the Chef **10€**
Traditional Rhum Baba Vanilla Chantilly & Lime Zest **10€**
Molten Chocolate Cake Praline Emulsion & Vanilla Ice Cream **12€** *(To order at the start of the meal)*
Strawberry Brown Butter Financier & Yogurt Ice Cream **10€**