

## Menu du chef 19.50€



Assiette de tapas  
(jambon serrano, padronnes , friture de calamars)  
Soupe de poissons  
Anchois frais grillés  
Piquillos farcis à la morue

---

Parrillada du chef  
(filet de merlu, gambas, encornets)  
Gambas sauvages grillées  
Poisson du jour (selon arrivage)  
Parmentier de canard

---

Profiterole maison  
Koka d'Amatxi  
Fromage de brebis, confiture de cerise noire  
Glaces et sorbets artisanaux

## Menu de l'Auberge 24.50€

Chipirons frais grillés  
Palourdes persillade  
Piquillos farcis à la morue  
Tataki de thon en croute de sésame

---

Dorade royale entière rôtie  
Merlu grillé façon basquaise  
Lotte et gambas sauvages à l'armoricaine  
Magret de canard du sud ouest laqué

---

Profiteroles maison  
Tiramixassou  
Crèmeux au citron, crumble noisettes  
Fromage de brebis, confiture de cerise noire  
Glaces et sorbets artisanaux

service compris, prix net