



**LE MEILLEUR DE LA CUISINE DE MARTIN  
BERASATEGUI**

**Notre sélection de beurres: salé, citronnelle, avocat,  
tomate et champignons**

**Pain au levain et longues fermentations**

**Nos olives assaisonnées**

**" Moule "**

**Mille-feuille caramélisée à l'anguille fumé, foie gras,  
ciboulette et pomme verte**

**Huître naturelle aux perles de mérinos, poudre de hareng  
glacée et gazpacho au piparra**

**Caviar sur beignet de bonite et bouillon dashi**

**Omelette aux crevettes croustillantes, tarama,  
champignons émulsionnés et gel de yuzu**

**Begi haundi (calmar) avec son jus lié, jaune d'œuf, purée  
d'oignons grillés, touches d'agrumes et basilic**

**Royal de crevettes en roulade avec noix de Saint-Jacques  
en salaison, germes de soja, salicornes et couteaux de mer**

**Gâteau crémeux aux champignons, au ris de veau et aux  
truffes**

**Kokotxas et tranches de cabillaud à la vizcaína sauce  
basque aux crevettes rouges**

**Bar grillé au fenouil émulsionné, sauce au curry rouge,  
moelle et poulpe**

**Carré d'agneau servi avec ses pieds, des tubercules  
liquides et des légumes au vinaigre.**

**Gin-fizz chaud et froid à la fraise et au citron vert**

**Bonbon de fromage de brebis fumé et neigeux avec  
crème de potiron et vanille, orange et ail noir**

**Safran, chocolat blanc et wasabi**

**Mes petits bonbons: Bonbon de vanille, amande et  
framboise, soupe de chocolat, moût de raisin rouge et fruit  
de la passion, gâteau russe et rochers au chocolat**

"L'élaboration artisanale dans notre cuisine implique la manipulation de tous les allergènes à déclarer conformément au règlement (UE) 1169/2011. Si vous souhaitez obtenir des informations correspondant à chaque plat, veuillez vous adresser à notre personnel de service. "