

LE SEQUIN

RESTAURANT

Formule entrée/plat ou plat/dessert :

45€ (supplément fromage + 6€)

Formule entrée/plat/dessert :

60€ (supplément fromage + 6€)

ENTRÉES

Coquilles Saint-Jacques poêlées, sorbet
aux piquillos, chips de jambon de Bayonne

*14

Saltimbocca basque à la brebis, roquette et
figues caramélisées au miel de la Maison

Arosteguy

*7

Soufflé basque à l'Ossau Iraty

*3, 7

Velouté de pois cassés et chipirons du
Pays Basque à l'ail et persil

*7, 14

FROMAGES

Assortiment de 5 fromages affinés au
choix de la fromagerie Saint-Charles à

Biarritz

*7

*Allergènes



SCAN ME

PLATS

Poulet basquaise, tagliatelles de courgettes
aux piments d'Espelette

Axoa de veau revisité, wok de légumes
croquants du Pays Basque

Turbot rôti sauce piquillos, mousseline de
patate douce, chips de panais

*4, 7

Magret de canard sauce gastrique
au miel de la Maison Arosteguy, purée de
betterave aux piments d'Espelette

*7

DESSERTS

Gâteau basque à la cerise noire de
la Maison Pariès

*1, 3, 7

Soupe de chocolat rafraîchie,
piments d'Espelette, chouchous

*3, 7, 8

Beret Basque revisité

*1, 3

Café gourmand (mix de tous les desserts)

*1, 3, 7, 8

Prix nets, service compris