

# CHIBERTA & GOLF

HÔTEL \*\*\*\* & RESORT

## L'Orangerie

### MENU CARTE 39€

Entrée  
Plat  
Dessert

### MENU DU JOUR\* 31€

Entrée à la Carte  
Plat du Jour  
Dessert à la Carte

### ENTRÉES 12€



#### PRESSÉ

Pressé de Bœuf et Volaille Confits  
Chapelure d'Amandes et Noisettes au Cerfeuil  
Condiment Coing, Carmine à l'huile de Noix

#### VÉGÉTAL

Houmous de Pois-Chiches au Miso, Grenade  
Menthe et Coriandre Fraîches, Gressins de Pois-Chiches

#### CRABE

Crabe en Tempura, Émulsion Sésame  
Réduction Yakitori au Sésame, Quinoa et Poivre

#### ŒUF

Œuf de Plein Air, Tarama à la Truffe  
Rémoulade de Choux Rave et Kale

\* Menu de Base pour la Demi-Pension, Hors Boissons

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) ainsi que la liste des allergènes sont disponibles  
Prix TTC indiqués taxes et service compris - Tarifs établis au 03/05/2023

# CHIBERTA & GOLF

HÔTEL \*\*\*\* & RESORT

**PLATS**



**25€**

## L'INCONTOURNABLE CÉSAR

Romaine, Poulet, Tomate, Œuf, Croûtons, Sauce César aux Anchois et Parmesan

## BISTRO

Tartine Campagnarde de Saucisson Lyonnais Rôti,  
Chou Confit aux Baies de Genièvre,  
Jus de Viande, Mâche.

## CAROTTE

Carottes Confites à l'Huile d'Olive et Aiguilles de Pin  
Vinaigrette de Carotte au Verjus, Yaourt de Brebis à la Sauge, Cajou à la Truffe

## VOLAILLE

Filets de Caille et Cœurs de Canard  
Purée au Jaune d'Œuf et Camembert de Brebis  
Chapelure Herbacée au Cumin, Jus Cèpes

## DONOSTIA

Poulpe, Crème de Pomme de Terre  
Gilda, Œuf Parfait, Champignons Pochés au Pimenton  
Vinaigre de Xérès à l'Ail Confit

## CÔTE A L'OS

400g de Bœuf Basque cuit sur l'os, Frites, Labneh Fumé Moutardé

**DESSERTS**



**9€**

## MANGUE

Mangana Bread, Chutney Mangue Curcuma, Sorbet Gingembre, Gel Mangue Pomelo

## GIANDUJA

Sablé Gianduja, Crème Mascarpone Orange Myrtille

## PIÑA

Panna Cotta Coco Cardamome, Ananas Poché, Crumble Coco Rhum Citron Vert

## FROMAGE

Bleu Basque, Condiment Coing Acidulé à l'Armagnac

SORBETS au choix 2,50€

Gin Tonic, Citron, Chocolat Noir, Fraise, Framboise

CRÈMES GLACÉES au choix 2,50€

Vanille Bourbon, Café des Indes, Sarrasin Grillé, Gingembre

\* Menu de Base pour la Demi-Pension, Hors Boissons

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) ainsi que la liste des allergènes sont disponibles

# CHIBERTA & GOLF

HÔTEL \*\*\*\* & RESORT

indiqués taxes et service compris - Tarifs établis au 03/05/2023

## MENU ENFANT

17€ Hors Boissons

Jusqu'à 12 ans

### Entrée

Tomates Cocktail  
de Pleine Terre

### Plat au Choix



Nuggets de Filet de Poulet Maison  
Frites Fraîches au Couteau

Pâtes Bolognaise  
(Plat Complet)

Merlu de Saint Jean de Luz

### Desserts

Boule de Glacé

ou

Yaourt

\* Menu de Base pour la Demi-Pension, Hors Boissons

L'origine des viandes bovines (naissance, élevage, abattage) ainsi que la liste des allergènes sont disponibles

Prix TTC indiqués taxes et service compris - Tarifs établis au 03/05/2023