



La Table d'Agerria



Piano à 4 mains...

Depuis la mi-avril 2018, **Aurore Mellier** et **Maeva Mellier** s'activent autour du piano (le fourneau en langage professionnel) pour vous jouer une pièce à 4 mains. Ici point de Mozart ou de Chopin, mais un concert de marmites, casseroles, écumeuses. Maeva, 25 ans prépare les petits plats salés tandis que Aurore, 25 ans est davantage spécialisée dans les desserts. Nos jumelles ont été formées au Lycée hôtelier de Biarritz et sont titulaires du BTS de cuisine. Ensuite, elles ont fait leur classe dans des restaurants connus dans la région (à Audaux et à Oloron) qu'elles remercient pour leur avoir transmis la passion du métier. Aurore et Maeva sont habituées des podiums, sportives, dynamiques, elles sont championnes de France de pelote basque (paleta gomme creuse).

Le Domaine Agerria n'a pas toujours été un hôtel-restaurant ce qui explique son décor atypique et exceptionnel. Le bâtiment était à l'origine un monastère, tantôt école, tantôt halte pour les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. A l'intérieur, la salle principale du restaurant se veut volontairement sobre mais avec quelques touches subtiles de couleurs rayonnantes. Sur les murs, des photographies prises par des passionnés de la région, sont imprimées sur des tissus.

Des menus peuvent être étudiés pour les groupes, vos événements familiaux. Nous sommes à votre disposition.

L'été, le restaurant change de visage avec le service en terrasse et s'offre une escapade au soleil ou à l'ombre. Le lieu dispose d'une magnifique terrasse pour profiter des beaux jours. La végétation luxuriante et la vue sur le Château-fort font de ce restaurant un lieu unique, avec parfois une atmosphère magique toute particulière.

Nous vous accueillons

Lundi : fermé

Du mardi au vendredi : de midi à 13h30 et de 19h30 à 21h00

Samedi : de 19h30 à 21h00


Dimanche : de midi à 13h30

Toutes nos viandes sont d'origine France. Tous les plats sont « fait maison » sauf les glaces, les fonds et les fumets. Présence d'allergènes : s'adresser aux serveurs pour tout renseignement. Prix nets TTC, service compris. L'ensemble du restaurant est accessible aux personnes à mobilité réduite. Moyens de paiement acceptés : espèces, chèques, carte bancaire, chèque vacances.

L' rdoise (16 €)

(uniquement au déjeuner en semaine)



L'  rdoise express (13 €) : entrée + plat ou plat + dessert

Le Gourmet (28 €)

Mise en bouche

Déclinaison de boudin aux pommes et foie gras poêlé
(cromesquis de boudin, tranche de foie frais ; pomme cuite, gelée, chips et crue)

ou

Terrine de saumon et Saint-Jacques, piquillos
Sauce verte et sa tuile de sésame noir

Dorade snacké, sauce aurore, risotto au chorizo
Tagliatelles de courgettes, tuile de parmesan

ou

Suprême de pintade, gastrique aux airelles,
Ecrasé de pommes de terre truffé et légumes fondants

Dessert au choix

L' picurien (44 €)

Mise en bouche

Terrine de foie gras, brioche toastée, chutney de mangue

ou

Corolle de ris d'agneau aux cèpes et piquillos

Truite de Licq confite à basse température, cru/cuit de fenouil,

Concassée de noisettes torréfiées

ou

Duo de lotte et Saint-Jacques,
Embeurrée de chou et chorizo et arlette

Souris d'agneau confite de 7 heures, jus corsé au thym,

Haricots tarbais et ratatouille

ou

Grenadin de veau, sauce morille,
gratin dauphinois, carottes fondantes

Dessert au choix

L'  picurien mini (36 €): même menu, au choix le poisson ou la viande

Les Desserts

Assiette de fromages du pays

Tartelette citron/verveine meringuée

(pâte sablée avec zestes de citron, crémeux citron et verveine, meringue)

Tiramisu vanille et fève de tonka

(mousse vanille/tonka, sauce caramel, sablé à la fleur de sel)

Le chocolat-orange

(crunch chocolat, quenelle chocolat-orange, marmelade orange, kumquat confit, sorbet orange)

« Autour de la pomme »

(crumble à la pomme et speculoos, verrine pomme et caramel, mini-chausson pomme cannelle, moelleux pomme-noisette, sorbet pomme)

Déclinaison de boudin aux pommes et foie gras poêlé (cromesquis de boudin, tranche de foie frais ; pomme cuite, gelée, chips et crue)	12.00
Terrine de saumon et Saint-Jacques, piquillos Sauce verte et sa tuile de sésame noir	10.00
Terrine de foie gras, brioche toastée, chutney de mangue	12.00
Corolle de ris d'agneau aux cèpes et piquillos	14.00
Dorade snacké, sauce aurore, risotto au chorizo Tagliatelles de courgettes, tuile de parmesan	17.00
Suprême de pintade, gastrique aux airelles, Ecrasé de pommes de terre truffé et légumes fondants	16.00
Salade géante du moment	15.00
Truite de Licq confite à basse température, cru/cuit de fenouil, Concassée de noisettes torrifiées	15.00
Duo de lotte et Saint-Jacques, Embeurrée de chou et chorizo et arlette	18.00
Souris d'agneau confite de 7 heures, jus corsé au thym, Haricots tarbais et ratatouille	20.00
Grenadin de veau, sauce morille Gratin dauphinois, carottes fondantes	20.00
Assiette de fromages du Pays	7.00
Dessert à choisir sur la carte	10.00