



Ferme Lizarraga

Restaurant - Urrugne

## Menu de la Saint Sylvestre 85 €

### **Saint-Jacques marinée**

Caviar Perles Noires d'Aquitaine  
Espuma d'huitres, fenouil acidulé

\*\*\*\*\*

### **Foie gras des Landes poêlé**

Truffes Melanosporum, potimarron et châtaignes

\*\*\*\*\*

### **Chair de Tourteau**

Avocat, betterave Chiogga  
Combawa, tuile l'encre, glace Wasabi

\*\*\*\*\*

### **Bar de Petit Bateau**

Macaroni aux épinards et Ricotta  
Fumet émulsionné au vin doux

\*\*\*\*\*

### **Demi Pigeon de Souraide**

Carottes des sables, chanterelles, noisettes  
Jus corsé au vin d'Irouleguy

\*\*\*\*\*

### **Brie de Meaux**

Noix caramélisées et pulpe de raisin Muscat

\*\*\*\*\*

### **Finger**

Ganache Manjari, gelée orange/carotte  
Sorbet pamplemousse rose



Ferme Lizarraga

Restaurant - Urrugne

## Menu du Jour de L'An 58 €

### **Saint-Jacques marinée**

Caviar Perles Noires d'Aquitaine  
Espuma d'huitres, fenouil acidulé

\*\*\*\*\*

### **Foie gras des Landes poêlé**

Truffes Melanosporum, potimarron et châtaignes

\*\*\*\*\*

### **Bar de Petit Bateau**

Macaroni aux épinards et Ricotta  
Fumet émulsionné au vin doux

\*\*\*\*\*

### **Demi Pigeon de Souraide**

Carottes des sables, chanterelles, noisettes  
Jus corsé au vin d'Irouleguy

\*\*\*\*\*

### **Finger**

Ganache Manjari, gelée orange/carotte  
Sorbet pamplemousse rose