

**VILLANO**

BISTRÓ

DÎNER - **19.01.2025**

# DÎNER VEILLE SAINT-SÉBASTIEN

Apéritif de soupe de poisson et cracker au fromage Idiazábal

Marinated salmon tartare, celeriac, citronella ice cream, and sesame-nori praline

Tartare de saumon mariné, céleri-rave, glace à la citronnelle et praliné sésame-nori

Ravioli truffé de champignons et cèpes, sauce au fromage Iraty

Morue confite, crabe « à la donostiarra » et velouté de fenouil frais

Joue de veau braisée, crème de foie gras d'Iparralde et purée de pommes de terre

Torríja caramélisée, glace au lait et confiture de pêche

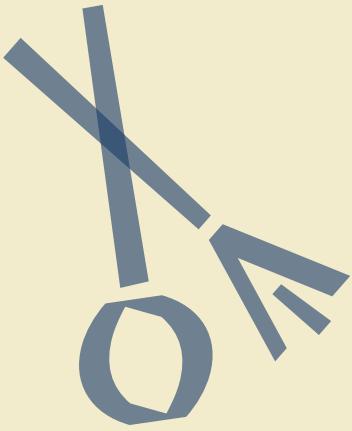
**Vin rouge: Azpilicueta Crianza, D.O. Ca. Rioja**

**Vin blanc: Luis Cañas Joven Chaparro, D.O. Ca. Rioja**

**Coupe de cava: Ars Collecta Codorniu Blanc de Blancs**

**90€**

**- CAVA ET CAFÉ INCLUS -**



**VILLANO**  
BISTRÓ

DÎNER - **20.01.2025**

# DÎNER VEILLE SAINT-SÉBASTIEN

Apéritif de soupe de poisson et cracker au fromage Idiazábal

Pâté de rascasse et crabe, yaourt-moutarde et tapenade

Ravioli de champignons et cèpes, sauce au fromage Iraty

## PLAT PRINCIPAL AU CHOIX :

Lotte avec velouté sésame-agrumes, mayonnaise aux herbes fraîches et praliné de nori

ou

« Secreto » de porc Basatxerri rôti dans son jus aigre-doux, parmentier truffé et émulsion fumée

Crèmeux de fromage frais à l'Idiazábal, sorbet de fruits exotiques et sablé breton

**50€**

- WINERY AND CAFÉ NOT INCLUDED -

