



**Crée par Joseph et Jeanne Bonnet en 1948, la petite Auberge située au centre du village d'Itxassou a évolué au fil des années et des générations qui se sont succédées.**

**De nos jours Beñat Bonnet, Chef du restaurant et sa compagne Sandrine à l'accueil perpétuent l'histoire Familiale entourés de leur équipe.**

**Jean Paul et Maika, les parents de Beñat ont récemment cessé leurs activités mais restent toujours présents dans cette maison à l'esprit Famille.**

**Le Restaurant Bonnet, les Hôtels du Fronton et Agian ainsi que la ferme Alzuyeta dédiée aux réceptions et mariages font la maison Bonnet tout en conservant les valeurs d'accueil et de créations gourmandes qui ont fait la réputation de la Maison à travers le temps.**

\*\*\*





**Nous vous proposons un « menu-carte » à 32€, 1 menu « Terroir » à 23€ et un menu enfant.**

**Le « menu carte » sera à composer par vos soins en choisissant 1 entrée de votre choix à 14€, 1 plat de votre choix à 22€ (20 à 25 min) et un dessert de votre choix à 8€**

**Le chef peut s'adapter aux demandes spécifiques des clients.**

## **MENU CARTE 32€**

### **ENTRÉES 14 €**

Croustillant de gambas au basilic,  
velouté de potiron et crustacées  
Ou

Salade de foie gras de canard du sud-ouest,  
chutney de cerise, brioche maison  
Ou

Chipirons sautées aux légumes, crémeux carottes, bouquet de salade,  
rouleau de Txangurro  
Ou

Œuf cuit à basse température, royale d'oignon, cèpes,  
consommé, ventrèche Manex  
Ou

Gravelax de truite de baigorry, rémoulade de cèleri granny/smith,  
betterave cuites et crus, perles de citron/poivre

# Maison Bonnet

Restaurant & Hôtel du Fronton - Hôtel Agian - Ferme Alzuyeta

depuis 1948

## MENU TERROIR 23€



Garbure

Ou

Le pot de terrine « Maison »

Ou

Piperade basquaise au jambon, crumble au parmesan



Ou

Jambon « Terroir » de la maison Mayté et petite salade



Ou

Taloea de pieds de porc, verrine ardi gasna, piquillos

\*\*\*\*\*

Pavé de morue aux piments



Ou

Escalope de veau fermier façon « cordon bleu »

Ou

Axoa de veau



Ou

Emincé de magret de canard du sud-ouest aux poivres noires

\*\*\*\*\*

Gâteau basque « maison »



Ou

Fromage blanc, confiture de cerises d'Itxassou

Ou

Mousse Tiède au chocolat

# Maison Bonnet

Restaurant & Hôtel du Fronton - Hôtel Agian - Ferme Alzuyeta

depuis 1948

## DESSERTS 8 €

Tarte aux ananas soufflée, sorbet coco

Ou

Pana cotta dulcey 32%,  
cookies aux pépites de chocolat,  
sablé pressé

Ou

Craquelin choco-noisette,  
cerises à l'eau de vie

Ou

Soufflé à la poire Brana +4€

Ou

Gâteau basque « Gachucha »,  
glace vanille

Ou

Fromage de brebis "de la ferme Predonia",  
confiture de cerises noires d'Itxassou