



BRUNCH BASQUE

115 €/hôte hors boissons alcoolisées

Buffet de boissons non alcoolisées à votre convenance

Atelier de pain biologique et fromages de chez « Benat » St Jean de Luz

TAPAS FROIDES SALÉES

Asperge blanche, crème glacée à l'ail des ours

Casse - croûte au foie gras confit, kumquat

Comme un « Hot-dog » brioché, Txistorra, laitue de mer

Pâté en croûte de cane Kriaxera, condiment acidulé

Esturgeon fumé à l'huile d'amande et caviar des Pyrénées

Comme une salade Caesar aux œufs de cailles pochées

Notre Gâteau basque au fromage de brebis fermier depuis 2010.

TAPAS CHAUDES SALÉES

Culotte d'agneau au four à bois, carotte glacée au romarin

Crêpe au sarrasin, champignon de madiran et langoustine

Croque basque, tome de brebis fermière, jambon braisé, poireaux

Taloa de maquereau « barbecue », fenouil

Œuf poché basquaise, boudin baudruche

TAPAS FROIDES SUCRÉES

Tarte soufflée au chocolat, cœur praliné

Chou craquant au praliné, confit de cassis, verveine

Pavlova framboise à l'estragon

Tulipe crème légère au pollen, granité au miel

Ceci reste une carte à titre indicative et peut varier suivant les saisonnalités