



• Ce brunch est une suggestion du moment, il évolue en fonction de ce que nous offre la nature •

BUFFET FROID SALÉ

Velouté glacé de salades & herbes, macédoine de légumes, glace burrata
 Sushi de truite fumée, sauce anchois & piment d'Espelette
 Brioche feuilletée, tataki bœuf herriko à l'anchois
 Pâté en croûte, volaille et foie gras
 Notre Gâteau basque au fromage de brebis fermier
 Sélection de Fromage de Chez Benat
 Nage d'huîtres Krystale, concombre à la cardamome noire
 L'oeuf mimosa «bloody mary»

METS CHAUDS

Aranccini de txangurro, piquillos - tomates
 Brochette de chipiron aux piments, piperade
 Croque basque, fromage - jambon braisé - poireaux
 Oeufs brouillés, au choix : herbes fraîches jambon Ibaïama fromage de brebis
 Cochon Ibaïama rôti au Big Green

BUFFET FROID SUCRÉ

Crumble abricot - poivre verveine - glace caramel beurre salé
 Pizza aux fruits rouges, yaourt brebis, fleur de fenouil
 Tarte melon & rhubarbes, crème chiboust
 Le fruit du moment «Melba» du moment
 La crème touron cuite au four
 Les yaourts de la ferme Agerrea
 Les confitures artisanales
 Le beurre bio de Mendionde

———— 64 € / hôtes, hors boissons alcoolisées

cb
 Cédric Béchade cuisinier & aubergiste

Ici, le chef, c'est la nature!



100% Producteurs

