

BRUNCH BASQUE

Auberge basque contemporaine

Marion & Cédric Béchade

Gastronomique & Authentique !

SAINT SYLVESTRE 2022

95 €/hôte - hors boissons alcoolisées

BUFFET FROID SALÉ

Macédoine de légumes à la truffe mélanosporum
Gravelax de truite au poivre verveine, houmous de lentille à l'ail noir
Brioche feuilletée, foie gras de canard, physalis du Béarn
Pâté en croûte terre & mer, cochon, volaille, anguille, poulpe, poireau.
Nage d'huîtres à la clémentine, chou fleur croustillant
L'oeuf « façon mimosa » tarama d'oeuf de truite, « poutarge » de jaune
Notre Gâteau basque au fromage de brebis fermier
Sélection de Fromage de Chez Benat

METS CHAUDS

Kokotxas de merlu au cidre basque, endive marine à la tagète
Crêpes au sarrasin & champignons de madiran, langoustine au laurier
Croque basque, tome Arrokaia - jambon braisé- poireaux - truffe
Omelette à la truffe mélanosporum
Cochon Ibaïama rôti jus & gratin dauphinois truffé

BUFFET FROID SUCRÉ

Crumble kiwi de Sames à la châtaigne basque
Vacherin aux agrumes parfumé au safran
Tarte vanille - citron - piment d'Espelette
Tarte fine aux pommes, pagatxa, glace caramel beurre salé
Coulant chocolat et noisette de Saint - Pée
Baguette au blé dur .
Les yaourts de la ferme Agerrea
Les confitures artisanales
Le beurre bio de Mendionde

cb
Cédric Béchade cuisinier & aubergiste

Ici, le chef, c'est la nature!



100% Producteurs

