



Pour les Gourmands Raisonnés Buffet (28€)

- Fromages de Chez Beñat
- Jambonneau **MAISON MONTAUZER**
- Viennoiseries **PÂTISSERIE PASTEL**
- Pâtisseries du moment
- Pastis Landais
- Gâteau basque
- Granola - Muesli de l'auberge
- Fruits de saison coupés
- Compote de l'auberge
- Les yaourts de l'auberge
- Fromage blanc de Brebis
- Confitures **SANDRINE GONDOLO**
- Pâte à tartiner
- Praliné à la cacahuète de Souston
- Miel de Cambo-les-bains
- Le beurre bio de Mendionde
- Pain **BOULANGERIE ÉNNÉARTZ**

En complément pour les Aventuriers, À la demande (+ 10€)

- Taloa au maïs arto gorria
/ jambon Ibaïama
- Notre Gâteau basque au
fromage de brebis fermier
- Œufs fermier au choix :
 - Cocotte/Txistora
 - Au plat/ventrèche
 - Brouillés/esturgeon fumé
 - Poché/ truite fumée
- Crêpes à la châtaigne basque
- Brioche perdue
- Gauffre

Petit-déjeuner des jeunes gourmands : 12€ / hôte

cb
Cédric Béchade cuisinier & aubergiste

Ici, le chef, c'est la nature!



100% Producteurs



For sensible gourmets (28€)

- Cheese selection from Chez Beñat
- Knuckle of ham **MAISON MONTAUZER**
- Pastrys from Pastel's bakery (ASCAIN)
- Pastry of the day
- Pastis Landais
- Gâteau basque
- Granola - Muesli from the auberge
- Seasonal fruit salad
- Home made compote
- Yogurt from the auberge
- Sheep's Cottage cheese
- Sandrine Gondolos's handmade jam
- Spread
- Honey from Cambo-les-Bains
- Organic butter from Mendionde
- Bread from Enneartz' bakery (BIARRITZ)
- Souston's peanuts praliné

As extra, if feeling adventurous, on order (+10€)

- Arto Gorria's corn taloa / ham
- Farmhouse sheep's cheese
Gâteau Basque
- Farmhouse egg to choose :
 - Baked egg / Txistora
 - Fried egg/lard
 - Tortilla/smoked sturgeon
 - Poached egg/smoked trout
- Bask chestnut crepe
- French toast
- Waffle

Breakfast for young gourmets : 12€ / guest

cb
Cédric Béchade cuisinier & aubergiste

Ici, le chef, c'est la nature!



100% Producteurs