



## Pour les Gourmands Raisonnés Buffet (28€)

- Fromages de **CHEZ BENAT**
- Charcuterie **MAISON MONTAUZER**
- Viennoiseries
- 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 de l'auberge
- Miel de Cambo-les-bains
- Le beurre bio de Mendionde
- Pain **BOULANGERIE DU PAIN ET DES IDEES**
- Crêpes - farine de châtaigne basque
- Brioche ou chocolatine perdue
- Taloa fromage / txistora

## En complément pour les Aventuriers, À la demande (+6€)

- Notre Gâteau basque au fromage de brebis fermier
- Œufs fermiers au choix :
  - Cocotte / Txistora
  - Au plat / Ventrèche
  - Brouillés / Esturgeon fumé
  - Poché / Truite fumée

CHAMBRE :

HEURE :

Petit-déjeuner des jeunes gourmands : 12 € / hôte  
(de 4 à 10 ans)

**cb**  
Cédric Béchade cuisinier & aubergiste

Ici, le chef, c'est la nature!



100% Producteurs



BREAKFAST

### For sensible gourmets (28€)

- Cheese selection from **CHEZ BENAT**
- Charcuteries **MAISON MONTAUZER**
- Pastries
- Pastries of the day
- Pastis Landais
- Gâteau basque
- Granola - Muesli from the Auberge
- Seasonal fruit salad
- Homemade compote
- Yogurt from the auberge
- Sheep's milk cottage cheese
- SANDRINE GONDOLOS's** handmade jam
- Homemade spread
- Honey from Cambo-les-Bains
- Organic butter from Mendionde
- Bread from **DU PAIN ET DES IDEES' BAKERY**
- Basque chestnut flour crepe
- French toast
- Taloa, cheese and txistora

### As extra, if feeling adventurous, on order (+6€)

- Farmhouse sheep cheese  
Gâteau Basque
- Farm-fresh eggs on order :
  - Baked egg / Txistora
  - Fried egg / bacon
  - Scrambled egg / smoked sturgeon
  - Poached egg/smoked trout

ROOM :

HOUR :

Breakfast for young gourmets : 12 € / guest  
(4 - 10 years old)

**cb**  
Cédric Béchade cuisinier & aubergiste

Ici, le chef, c'est la nature!



100% Producteurs