LE CAFÉ BASQUE

Auberge basque contemporaine

Marion & Cédric Béchade

• DÉGUSTER, PARTAGER, DÉCOUVRIR, CHOISIR EN TOUTE LIBERTÉ ! (choix à la carte)

AU DEJEUNER , DIMANCHE ET LUNDI AU DÎNER

POUR COMMENCER LA FÊTE (APÉRITIF)

Croque basque, jambon blanc ibaïama, tome Arrokiaia	14 €
Croquette «comme un pâté croute», cochon - jambon & canard - foie gras	16 €
Houmous à la cacahuète de Soustons, ail des ours	11 €
Assiette de charcuterie Maison Montauzer (80 g)	24 €

LA MER (ENTRÉES)

Thon blanc à l'olive empeltré, sorbet tomate confite, consommé au pain	19 €
Carpaccio de poisson blanc, tomate verte & sorbet piquillos	20 €
Gaspacho de concombre à la cardamome, breuil & vinaigrette perlée	18 €
Le merlu de ligne confit, purée d'aubergine - sauce vierge à l'hysope	24 €

LA TERRE (PLATS)

Tartare de veau fumé au foin, copeaux de pomme de terre	22 €
Cappuccino de champignons de Madiran, mousse sous-bois	22 €
L'Oeuf poché & mariné, tuile maïs Arto Gorria, légumes du moment	18 €
Poitrine de cochon Ibaïama confite, condiment pack choï	24 €
Le paleron de boeuf herriko fumé & rôti,échalotes grillées - manzanilla	26 €

LE VÉGÉTAL (ACCOMPAGNEMENTS)

Courgettes au thym éxotique, crumble à l'ail noir	14 €
Tomate à la navarraise gratinée aux herbes, chorizo & piquillos	12 €
Pommes noisettes - noisettes	12 €
Les carottes des Landes au sarasin & jus de boeuf Herriko	14 €

LA FERME (FROMAGES)

Dégustation de fromage d'exception de saison	14 €
Notre gâteau basque salé au fromage de brebis fermier depuis 2010	14 €

LES GOURMANDISES INDISPENSABLES AU PLAISIR (DESSERTS)

Feuilles à feuilles au chocolat, mousse & sauce au patxaran	14 €
Soupe de pêche & nectarine glacée à l'hibiscus, fine arlette	12 €
Tarte sablée à la rhubarbe, nuage à la reine des prés	12 €
Le vacherin aux fruits rouge, pesto d'amande à la sauge	12€
Mini-magnum au touron & chocolat noir	10€

RELAIS & CHATEAUX

Guide MICHELIN

Gault&Millau

Cb Cédric Béchade cuisinier & aubergiste

Ici, le chef, c'est la nature !

100% Producteurs

LE CAFÉ BASQUE

MENU DÉGUSTATION «TAPAS» 74 €
(Pour l'ensemble de la table**)**

Carpaccio de poisson
Gaspacho de concombre à la cardamome, breuil
-
Cappucino de champignons de Madiran
Tartare de veau fumé au foin
-
Paleron de boeuf Herriko
Courgettes au thym éxotique, crumble à l'ail noir
-
Notre Gâteau basque salé au fromage de brebis
-
Soupe de pêche & nectarine glacée à l'hibicus.
Vacherin aux fruits rouge,pesto amande / sauge