



**64 €/hôte - à volonté - boissons chaudes**

**76 €/hôte - 1 boisson sans alcool**

**89 €/hôte - 1 coupe de champagne**

### **TAPAS FROIDES SALÉES**

Tarama de potimarron & oeuf de truite, chips de pain graines de courges

Tartare de veau fumé au foin, copeaux de pomme de terre aux feuilles d'agrumes

Poireaux mimosa - esturgeon fumé

Truite gravlax aux piments, chou fermenté & glace «Caesar»

Notre gâteau basque au fromage de brebis fermier depuis 2010.

Sélection de Fromages de Chez Benat

### **TAPAS CHAUDES SALÉES**

Croquette «comme un pâté croute», cochon - jambon & canard - foie gras

Piquillos farcis - poire de terre, fleurs de câpres

Cappucino de champignon de Madiran, mousse sous bois

Croque basque, tomme de brebis fermière - jambon braisé- poireaux

Oeuf poché piperade, moëlle de jambon, & chips à la sarriette

Tartelette d'oeufs brouillés, nuage maïs txingar de porc Gascon

### **TAPAS FROIDES SUCRÉES**

Le riz au lait «Bomba de Navarre», granité saké, riz soufflé

Mini-magnum au touron & chocolat noir

Chocolatine perdue, sauce chocolat , sorbet jus de cacao

La poire légèrement épicée, gelée à l'hydromel

Pain de la boulangerie IMA à Saint Jean de Luz

Les confitures artisanales

Le beurre bio de Mendionde

**cb**  
Cédric Béchade cuisinier & aubergiste

Ici, le chef, c'est la nature!



100% Producteurs

