

# BRUNCH BASQUE

Auberge basque contemporaine  
Marion & Cédric Béchade  
Gastronomique & Authentique !

**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

Cappuccino 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 sariette

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 épiceée, gelée à l'hydromel

Pain de la boulangerie IMA à Saint Jean de Luz

Les confitures artisanales

Le beurre bio de Mendionde

