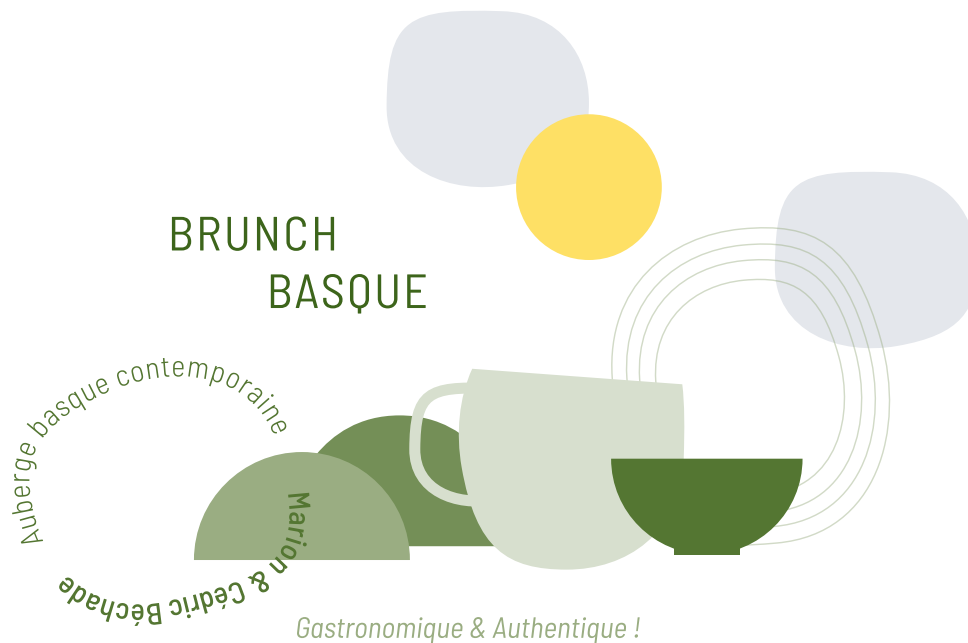




78 €/hôte - à volonté - boissons chaudes

105 €/hôte - 1 coupe de champagne cuvée «Auberge» & Duval Leroy 2010

TAPAS FROIDES SALÉES

Rouleaux de printemps de volaille Aradoa, sauce César.

Céviche de noix de coquille Saint Jacques, jus de butternut, ail noir

Gaufre de pomme de terre, truite marinée & tarama d'oeuf de truite

TAPAS CHAUDES SALÉES

Chou burger maïs - steak canard - sauce barbecue

Croissant au jambon Ibaïama, fromage de brebis

Oeuf poché à la navarraise, boudin baudruche

Tartelette d'oeufs brouillés, txingar de porc Gascon

Poitrine de cochon Ibaïama confite, polenta Arto Gorria

TAPAS FROIDES SUCRÉES

Mini magnum au touron & chocolat noir

Pancake au levain, coeur coulant, crème légère à la reine des prés

Soufflé à la truffe, glace au fromage blanc

Pavlova de fruit de saison

cb
Cédric Béchade cuisinier & aubergiste

Ici, le chef, c'est la nature!



100% Producteurs

