

BRUNCH BASQUE Gastronomique & Authentique !

64 euros/hôtes/hors boissons alcoolisées

(à partir du 4 juillet le dimanche au déjeuner)

Ce brunch est une suggestion du moment, il évolue en fonction de ce que nous offre la nature.

Buffet froid salé

Les légumes à l'étouffée de pin maritime, vinaigrette piquillos

Sushi de truite de Banka & sauce anchois & confiture de piment d'Espelette

Brioche feuilletée de boeuf herriko, anchois.

Pâté en croûte de canard, volaille et foie gras

Notre Gâteau basque au fromage de brebis fermier.

Sélection de Fromage de Chez Benat

Les huitres d'exception Krystale parfum de framboise

Mets Chauds

Txangurro- noix - estragon

Torti - crousti, pomme de terre & algues.

Croque basque

Oeufs brouillés :

au choix : / herbes fraîches / jambon Ibaïama/ fromage de brebis

Noix de cochon prince noir de Biscay rôtie , champignon

Buffet froid sucré

Crumble de kiwi à la feuille de cardamome, cacahuètes de Soustons

Crêpes à la fève de Tonka et chocolat biscuité

Tarte amatxi aux pommes des Landes

Les Ficelles de pain au levain.

La poire du lot et Garonne «belle Hélène»

La crème brûlée au touron

Les yaourts de la ferme Agerrea.

Les confitures artisanales.

Le beurre bio de Mendionde.



cédric béchade

CUISINIER AUBERGISTE



Gault & Millau