



L'AUBERGE
BASQUE



BRUNCH BASQUE Gastronomique & Authentique !
55 euros/hôtes/hors boissons alcoolisées



cédric béchade

CUISINIER AUBERGISTE

Le dimanche d'avril à octobre de 11h30 à 14h00

Buffet froid sucré

Clafoutis parfumé au miel - thym citron, abricots du Lot & Garonne
Crêpes à la fève de Tonka et chocolat biscuité
Tarte au fromage frais, fraise de Pierre Laporte
Les Ficelles de pain au levain.
La pêche «melba» à la verveine
Les Framboises meringuées au thé lapsang souchong
La crème brûlée au tounon
Les yaourts de la ferme Agerrea.
Les confitures artisanales.
Le beurre bio de Mendionde.

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

Mets Chauds

Txangurro- noix - estragon
Torti - crousti, pomme de terre & algues.
Croque basque
Oeufs brouillés :
au choix : / herbes fraîches / champignons blonds / fromage de brebis
Épaule de cochon prince noir de biscay braisé, garniture petit salé .

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

Nos valeurs depuis 2007 .

Notre Brunch est élaboré en fonction de la qualité saisonnière des produits.
Nous ne travaillons qu'avec des producteurs, dans un esprit responsable, équitable et de bon sens.
Nous recherchons les produits les plus naturels possible pour une meilleure santé !

