

RESTAURANT

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 — BTZ



CHRISTMAS BRUNCH



CHRISTMAS BRUNCH

STARTER

Chicken and foie gras pâté en croûte from Maison Vérot
or

Scrambled eggs with truffle, Ossau-Iraty and chives

MAIN COURSE

Banka trout koulibiac, mushrooms, spinach, beurre blanc
or

Roasted yellow chicken from South-West France,
chestnuts and potatoes mousseline, truffled jus

Selection of regional cheeses, chutney and honey

DESSERT

French toast with exotic fruits,
salted butter caramel and Madagascar vanilla ice cream
or

Mont blanc with yuzu lemon and Madagascar vanilla

65€ PER PERSON

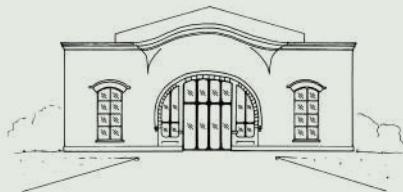


RESTAURANT

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 — BTZ



NEW YEAR'S BRUNCH



NEW YEAR'S BRUNCH

STARTER

Chicken and foie gras pâté en croûte from Maison Vérot
or

Scrambled eggs with truffle, Ossau-Iraty and chives

MAIN COURSE

Banka trout koulibiac, mushrooms, spinach, beurre blanc
or

Roasted yellow chicken from South-West France,
chestnuts and potatoes mousseline, truffled jus

Selection of regional cheeses, chutney and honey

DESSERT

French toast with exotic fruits,
salted butter caramel and Madagascar vanilla ice cream
or

Mont blanc with yuzu lemon and Madagascar vanilla

65€ PER PERSON



RESTAURANT

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 — BTZ



BRUNCH DE NOËL



BRUNCH DE NOËL

ENTRÉE

Pâté en croûte de volaille et foie gras de la maison Vérot
ou

Brouillade d'œufs à la truffe, Ossau-Iraty et ciboulette

PLAT

Koulibiac de truite de Banka aux champignons et épinards,
beurre blanc aux agrumes

ou

Volaille jaune du Sud-Ouest rôtie,
mousseline de pommes de terre aux châtaignes, jus truffé

Sélections de fromages de région, chutney et miel

DESSERT

Brioche perdue aux fruits exotiques,
caramel au beurre salé, glace à la vanille de Madagascar
ou

Mont blanc au citron yuzu et à la vanille de Madagascar

65€ PAR PERSONNE



RESTAURANT

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 — BTZ



BRUNCH DU NOUVEL AN



BRUNCH DU NOUVEL AN

ENTRÉE

Pâté en croûte de volaille et foie gras de la maison Vérot
ou

Brouillade d'œufs à la truffe, Ossau-Iraty et ciboulette

PLAT

Koulibiac de truite de Banka aux champignons et épinards,
beurre blanc aux agrumes

ou

Volaille jaune du Sud-Ouest rôtie,
mousseline de pommes de terre aux châtaignes, jus truffé

Sélections de fromages de région, chutney et miel

DESSERT

Brioche perdue aux fruits exotiques,
caramel au beurre salé, glace à la vanille de Madagascar
ou

Mont blanc au citron yuzu et à la vanille de Madagascar

65€ PAR PERSONNE

