

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 kouloubiac, 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 kouloubiac, 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

Kouloubiac 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

Kouloubiac 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

