

RESTAURANT

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 — BTZ



NEW YEAR'S EVE 2025



NEW YEAR'S EVE MENU

AMUSE-BOUCHES

Banka trout tartlet
Poached oyster with chive sabayon
Sheep's cheese gougère

•

STARTER

Scallop carpaccio with citrus,
passion vinaigrette

•

MAIN COURSES

Truffle risotto
with pumpkin and vin jaune

•

Rossini style duck,
mashed potatoes, truffle sauce

•

DESSERT

Poire Belle-Hélène,
Txokola chocolate,
Madagascar vanilla ganache

90€ PER PERSON





NEW YEAR'S EVE VEGETARIAN MENU

AMUSE-BOUCHES

Carrot and kumquat tartlet
Beetroot, coffee and hazelnut
Spicy pepper gougère

•

STARTER

Beetroot and mushroom carpaccio,
walnut oil vinaigrette

•

MAIN COURSES

Truffle risotto
with pumpkin and vin jaune

•

Winter vegetable pie,
mild spiced sauce

•

DESSERT

Poire Belle-Hélène,
Txokola chocolate,
Madagascar vanilla ganache

75€ PER PERSON





NEW YEAR'S EVE CHILDREN MENU

STARTER

Foie gras terrine,
apple chutney,
homemade fleur de sel brioche

•

MAIN COURSE

Pan-fried pollock,
roasted potatoes and carrots

or

Landes chicken supreme,
matchstick fries and meat sauce

•

DESSERT

Chocolate fondant,
vanilla ice cream,
homemade whipped cream



55€ PER PERSON



RESTAURANT

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 - BTZ



NOUVEL AN 2025



MENU

NOUVEL AN 2025

AMUSE-BOUCHES

Tartelette de truite de Banka
Huître pochée, sabayon ciboulette
Gougère à la tomme de brebis

•

ENTRÉE

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes,
vinaigrette passion

•

PLATS

Risotto à la truffe,
potimarron et vin jaune

•

Canette façon Rossini,
mousseline de pomme de terre, jus à la truffe

•

DESSERT

Poire Belle-Hélène,
chocolat de la maison Txokola,
ganache à la vanille de Madagascar

90€ PAR PERSONNE





MENU

NOUVEL AN VÉGÉTARIEN

AMUSE-BOUCHES

Tartelette carotte et kumquat
Betterave, café et noisette
Gougère au poivre et piment

•

ENTRÉE

Carpaccio de betterave et champignons,
vinaigrette à l'huile de noix

•

PLATS

Risotto à la truffe,
potimarron et vin jaune

•

Tourte de légumes d'hiver,
jus végétal aux épices douces

•

DESSERT

Poire Belle-Hélène,
chocolat de la maison Txokola,
ganache à la vanille de Madagascar

75€ PAR PERSONNE





MENU

NOUVEL AN ENFANT 2025

ENTRÉE

Terrine de foie gras,
chutney à la pomme,
brioche maison à la fleur de sel

.

PLAT

Lieu jaune cuit meunière,
pommes de terre et carottes rôties
ou

Suprême de volaille landaise,
pommes allumettes et jus de viande

.

DESSERT

Fondant chocolat,
glace vanille, chantilly maison

55€ PAR PERSONNE

