

RESTAURANT

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 — BTZ



CHRISTMAS 2025



CHRISTMAS MENU

AMUSE-BOUCHES

Carrot and kumquat tartlet
Poached oyster with chive sabayon
Sea bass gravlax with herbs and lemon

•

STARTER

Homemade foie gras terrine with Espelette pepper,
fleur de sel brioche, apple and quince chutney

or

Banka trout carpaccio with citrus

•

MAIN COURSE

Roasted scallops, pumpkin purée,
wild mushrooms and yellow wine sauce

or

Landes duck Rossini style,
mashed potatoes with Espelette pepper, truffle sauce

•

DESSERT

Yule log

79€ PER PERSON





CHRISTMAS VEGETARIAN MENU

AMUSE-BOUCHES

Carrot and kumquat tartlet
Sweet potato tempura and black garlic
Herbs panna cotta

.

STARTER

Beetroot carpaccio with citrus,
avocado and passion vinaigrette

.

MAIN COURSE

Pumpkin blossom with truffle,
roasted halloumi, vegetable juice

.

DESSERT

Yule log

65€ PER PERSON





CHRISTMAS CHILDREN MENU

STARTER

Homemade foie gras terrine
with Espelette pepper,
fleur de sel brioche,
apple and quince chutney

•

MAIN COURSE

Pan-fried pollock,
roasted potatoes and carrots

or

Landes chicken supreme,
matchstick fries and meat sauce

•

DESSERT

Yule log

55€ PER PERSON



RESTAURANT

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 - BTZ



NOËL 2025



MENU

NOËL 2025

AMUSE-BOUCHES

Tartelette carotte et kumquat
Huître pochée, sabayon ciboulette
Gravlax de Bar aux herbes et citron

•

ENTRÉE

Terrine de foie gras maison au piment d'Espelette,
brioche à la fleur de sel, chutney pomme et coing

ou

Carpaccio de truite de Banka aux agrumes

•

PLAT

Noix de Saint-Jacques rôties,
mousseline de potimarron, champignons sauvages,
sauce au vin jaune

ou

Canard landais façon Rossini,
purée de pomme de terre au piment d'Espelette et jus à la truffe

•

DESSERT

Bûche de Noël

79€ PAR PERSONNE





MENU

NOËL VÉGÉTARIEN

AMUSE-BOUCHES

Tartelette carotte et kumquat
Tempura de patates douces et ail noir
Panna cotta aux herbes fraîches

•

ENTRÉE

Carpaccio de betterave aux agrumes, avocat et vinaigrette passion

•

PLAT

Fleur de potimarron à la truffe, halloumi rôti,
jus végétal

•

DESSERT

Bûche de Noël

65€ PAR PERSONNE





MENU

NOËL ENFANT 2025

ENTRÉE

Terrine de foie gras maison au piment d'Espelette,
brioche à la fleur de sel,
chutney pomme et coing

.

PLAT

Lieu jaune cuit meunière,
pommes de terre et carottes rôties

ou

Suprême de volaille landaise,
pommes allumettes et jus de viande

.

DESSERT

Bûche de Noël

55€ PAR PERSONNE

