

RESTAURANT

# LE GARAGE

BIARRITZ  
CÔTE BASQUE

64 — BTZ

de 19h30 à 22h | from 7.30pm to 10pm

## ENTRÉES | STARTERS

**Pâté en croute de volaille et foie gras de la Maison Vérot, céleri rémoulade aux herbes et graines de moutarde - 18€**

*Pâté en croute from Maison Vérot with chicken and foie gras, celery remoulade with herbs and mustard seeds*

**Gravlax de truite de Banka aux herbes, vinaigrette au miel et citron, brioche et crème crue - 16€**

*Banka trout gravlax with herbs, honey and lemon vinaigrette, brioche and crème fraîche*

**Tomate confite farcie au breuil fumé, sauce au basilic - 15€**

*Confit tomato stuffed with smoked Breuil, basil sauce*

.

## PLATS | MAINS

**Cochon Kintoa grillé, condiment aux poivrons, polenta de maïs Grand Roux à la Tomme de brebis - 32€**

*Grilled Kintoa pork, bell pepper condiment, Grand Roux corn polenta with sheep Tomme cheese*

**Filet de maigre, mille-feuille de courgettes vertes et jaunes, fenouil confit, émulsion aux agrumes et à la verveine - 24€**

*Meagre fillet, green and yellow zucchini mille-feuille, confit fennel, citrus and verbena emulsion*

**Aubergine croustillante, cœur coulant d'Ossau-Iraty et pesto à l'ail des ours - 21€**

*Crispy eggplant, creamy Ossau-Iraty and wild garlic pesto*

.

## À PARTAGER | TO SHARE

**Côte de bœuf de Galice maturée 45 jours, sauce tartare, pommes allumettes, mesclun printanier - 12€/100G**

*45-day dry-aged Galician beef rib, tartare sauce, thin-cut fries, mesclun*

**Pêche du jour, sauce vierge aux olives noires et tomates cerises, légumes d'été grillés - 8€/100G**

*Catch of the day, vierge sauce with black olives and cherry tomatoes, grilled summer vegetables*

.

## DESSERTS | DESSERTS

**Pavlova aux fraises et basilic, condiment au piment d'Espelette - 14€**

*Strawberry and basil pavlova, Espelette pepper condiment*

**Tout chocolat, chocolat noir Mr Txokola en ganache, tuile et feuillantine, caramel au beurre d'arachides, crème au citron, sauce au chocolat au lait - 16€**

*All Chocolate, Mr Txokola dark chocolate ganache, tuile and feuillantine, peanut butter caramel, lemon cream and milk chocolate sauce*

**Riz au lait, vanille de Madagascar, praliné et glace à la pistache - 15€**

*Rice pudding, Madagascar vanilla, pistachio ice cream and praliné*

PRODUCTEURS: Fromagerie Beñat / Pisciculture de Truite de Banka / Foie gras de la ferme ADOUR / Boulangerie Laurent / Fraise de la ferme Etchelecu / Maison Vérot / Mareyeur Dima / Boeuf de Galice / Porc Basque Kintoa Belaum

PRODUCEUR: Fromagerie Beñat / Banka trout farm / Foie gras from Adour Farm / Laurent bakery / Strawberries from Etchelecu's farm / Maison Vérot / Mareyeur Dima / Boeuf de Galice / Porc Basque Kintoa Belaum



HÔTEL LE GARAGE BIARRIT

RESTAURANT

CÔTE BASQUE  
64 - BTX