



EXPERIMENTAL
BIARRITZ

MENU BRUNCH
BRUNCH MENU

MENU BRUNCH

BRUNCH MENU

Découvrez notre buffet d'entrées et gourmandises salées au cœur de l'atrium

Discover our starters and savoury buffet at the heart of the atrium

~

Suivi d'un plat chaud servi à votre table :

Followed by a hot dish served at your table :

Echine de cochon Kintoa confite aux épices, pomme de terres tapées à l'ail et au romarin, jus de cochon au vinaigre de Barolo

Confit Kintoa pork shoulder with spices, smashed potatoes with garlic and rosemary, Barolo vinegar pork jus

ou / or

Aubergine fumée & laquée à la japonaise, condiments kumquat et ail noir

Smoked aubergine, Japanese-style glazed, kumquat and black garlic condiments

~

Profitez du buffet de desserts pour terminer votre brunch en douceur

Enjoy our dessert buffet to end your brunch on a sweet note

COCKTAILS INCLUS

INCLUDED COCKTAIL/MOCKTAIL

SUNDAY MORNING

Clémentine de Corse Brana,
Patxaran Egiazki & Eau Gazeuse

Corsican clementine Brana,
Patxaran Egiazki & Soda Water

ou/or

DETOX MORNING

Cordial Pomelo, Thym,
Yuzu & Tonic Méditerranéen

Pomelo Cordial, Thyme,
Yuzu & Mediterranean Tonic



Prices in euros,
taxes and service included.