

RESTAURANT

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 — BTZ

de 19h30 à 22h | from 7.30pm to 10pm

ENTRÉES | STARTERS

Pâté en croute de la Maison Vérot, cochon, pistache et foie gras, pickles de chou rouge et pêches fraîches - 16€

Maison Vérot pâté en croûte, pork, pistachio and foie gras, red cabbage pickles and fresh peach

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

Panna cotta Piña Colada, crème de noix de coco, chantilly à la vanille bourbon, ananas flambé au rhum, amandes caramélisées - 13€

Piña Colada Panna Cotta, coconut cream, bourbon vanilla whipped cream, rum-flambéed pineapple, caramelized almonds

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 - 64100 - BIARRIT