

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 — BTZ

de 19h30 à 22h | from 7.30pm to 10pm

ENTRÉES | STARTERS

Taloe de pleurotes et oignons sautés, jus d'oignon et copeaux de noisette - 12€*Basque corn Crêpe - Taloe, sautéed oyster mushrooms and onions, onion jus and hazelnut shavings***Seiche grillée, émulsion de soupe de poisson - 18€***Grilled Cuttlefish, fish soup emulsion***Pâté en croûte de cochon, foie gras, pistaches, chutney de poire et pickles de navet - 16€***Pork Pâté en Croûte, foie gras, pistachios, pear chutney and pickled turnip*

PLATS | MAINS

Volaille des Landes effilochée, panais rôti, sauce suprême à l'Amaretto, jus corsé et amandes torréfiées - 22€*Shredded Landes chicken, roasted parsnip, suprême sauce with Amaretto, rich jus and toasted almonds***Toro de lieu, pommes de terre et moules confites à la txistorra - 28€***Pollock Toro, potatoes and confit mussels with Basque Txistorra sausage***Aubergine panée, jus végétal façon bourguignon au vin rouge, champignons sautés et noix - 21€***Breaded eggplant, red wine vegetable jus, sautéed mushrooms and walnuts*

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 à la poire, chantilly à la fève de tonka et noisettes - 12€*Pear Pavlova, tonka bean whipped cream and hazelnut***Autour du chocolat, ganache montée au chocolat 65%, biscuit feuillantine au chocolat 45%, caramel au beurre salé, cacahuètes torréfiées et tuile à la poudre de cacao amer - 16€***All About Chocolate, whipped ganache with 65% chocolate, feuillantine crunch with 45% chocolate, salted butter caramel, toasted peanuts and bitter cocoa tuile***Assiette de fromages locaux, Bleu des Basques, Ossau Iraty et crèmeux des Aldudes, chutney de poire - 16€***Local cheese plate, Basque blue cheese, Ossau Iraty and Crèmeux des Aldudes cheese, pear chutney*

PRODUCTEURS: Fromagerie Beñat / Foie gras de la ferme ADOUR / Boulangerie Laurent / Maison Vérot / Mareyeur Dima / Boeuf de Galice

PRODUCERS: Fromagerie Beñat / Foie gras from Adour Farm / Laurent bakery / Maison Vérot / Mareyeur Dima / Boeuf de Galice



HÔTEL LE GARAGE BIARRIT
RESTAURANT

CÔTE BASQUE
04 — RTZ