

Propositions de Tapas

BUFFET

CÔTÉ BASCO-LANDAIS

- Cromesqui de foie gras - Confiture de figue au piment d'Espelette et pickles de graines de moutarde.
Rouleau de printemps landais - Asperge, magret, foie gras, épinard, pignons de pin. Confiture de figue.
Croquette confit de canard - Pomme de terre et foie gras. Sauce porto, échalotes.
Tartare de magret de canard - Mariné à l'asiatique, chips de riz.
Tartelette magret de canard - Pommes golden au piment d'Espelette, confit d'oignons au vin rouge.
Croquetas chorizo - Chèvre et ciboulette.
Mini poivrons farcis au chorizo - Fromage frais, ciboulette.
Panacotta chorizo - Poivron rouge et coriandre.
Mais grillé - Sauce chorizo.
Poivronnade* - Soupe de poivrons jaunes, féta, origan, chorizo grillé.
Soupe froide de petit pois* - Crème fraîche, menthe, poivre timut, poitrine de porc grillée.
Burratina - Jambon de Bayonne, fruits de saison, basilic, pignons de pin.
Croquetas jambon de Bayonne - Fromage de brebis, piment d'Espelette.
Salmorejo Andalou* - Tomates, oeufs durs, jambon de Bayonne grillé.

CÔTÉ MER

- Tartelette croustillante de gambas - Mangue, ananas, coriandre.
Panacotta crevette - Bisque et tartare à la mangue.
Prawn roll - Crevettes, pomme verte, guacamole, coriandre, oignons frits.
Crab roll - Rillettes de crabe à l'avocat, mimosa d'oeuf, oignons frits.
Noix de St Jacques lardée* - Purée de patate douce au cumin, poudre de corail et ciboulette.
Huitres façon Mojito - Granité de citron vert et huile de menthe fraîche.
Huitres gratinées - Crème persillée, échalotes, vin blanc, parmesan.
Poke saumon - Mangue, edamame, chou rouge acidulé, grenade, algue nori, mayo sriracha.
Tartare de poisson du jour - Fruits exotiques, coriandre.
Tartelette croustillante anchois - Anchoïade, chantilly au thym, tomates séchées, olives noires.
Petit chou - Fleur de truite fumée, fromage frais acidulé à la ciboulette.
Panacotta citron, aneth et poivre timut - Truite fumée et œufs de truite des Pyrénées.

CÔTÉ POTAGER

- Macaron de champignon grillé - Fromage de chèvre à la ciboulette, noix.
Bonbons de féta grillée - Miel et origan, olives noires.
Panacotta basilic - Tomates confites, billes de mozzarella, roquette, pignons de pin.
Oeufs mimosa - Mayonnaise à l'avocat, coriandre, oignons frits.
Endives crues farcies - Fromage frais, noix et ciboulette.
Falafel - Pois chiches, ail, herbes fraîches. Sauce blanche au cumin et gingembre.
Salmorejo verde - Concombre, avocat, poivron, épinard, basilic.
Gaspacho* - Pastèque, tomates, concombre, menthe.

*Il faut choisir 8 tapas. Les tapas qui ont une * dépendent de la saison.*

CÔTÉ ASIATIQUE

Tataki et légumes marinés, sésame, cacahuètes, coriandre - *thon ou boeuf*

Tempura et sauce au piment doux - *crevettes ou végétarien*

Spring Rolls et sauce au piment doux - *végétarien ou saumon fumé*

Sushis et sauce soja sucrée - *poisson ou végétarien*

Gyoza et sauce soja sucrée - *poulet ou végétarien*

Mini Gua bao - *pulled pork ou végétarien*

LE COIN À PARTAGER

Tagliata de bœuf à l'huile de truffe - Roquette au pesto de basilic, tomates confites, parmesan.
Salade Antipasti* - Aubergines grillées marinées, poivrons grillés, mozzarella, tomates confites, pesto.
Cassolettes de crevettes et fenouil - Flambés au pastis à l'ancienne, poivre Timut, coriandre.

*Les tapas ci-dessous sont accompagnés selon les différentes recettes de :
crudités, pain grillé, pain à l'ail, olives, gressin, charcuterie, focaccia.*

Chèvre frais - Carottes rôties au miel, grenade, pistaches.

Camembert rôti - Miel, ail, thym et noix torréfiées.

Houmous de pois chiche - Citron et cumin.

Houmous de betteraves - Ricotta, noisettes, basilic.

Tzatziki - Concombre, citron et herbes fraîches.

FINGER FOOD

Mini salade César - Blanc de poulet, anchois, oeufs durs, parmesan, sucrine, mayonnaise, croutons.

Mini burger - Steak, sauce burger maison, cheddar, oignons, cornichons.

Mini croque brioché - Jambon blanc truffé, cheddar.

Club sandwich - Fromage frais au chèvre, viande de grison, miel, figue, épinard, thym.

Hot-dog - Txistorra, cheddar, ketchup, moutarde, oignons frits, cornichons.

Corndog - Saucisse de Francfort, moutarde et ketchup.

Wrap - Jambon de Bayonne, fromage frais au basilic, tomates séchées, chèvre, noix.

Pan con tomate* - Pain grillé à l'ail, dés de tomates au basilic - *carpaccio de bœuf ou végétarien*

LES DESSERTS

Option à 5euros, il est également possible de remplacer 1 ou 2 tapas par des desserts.

Tiramisu - *classique ou bananamisu ou ananamisu*

Panacotta - Crème de noix de coco. Coulis de mangue au piment d'Espelette.

Mousse au chocolat - Fruits de saison.

Tarte citron - Meringue et chantilly au basilic.

Cheesecake - Spéculoos et crème de marron.

Banana cake façon tatin - Bananes caramélisées, noisettes torréfiées.

Charlotte - Fruit de saison.

Carot cake - Noix de pécan, poudre d'amande, citron, gingembre.

Royal au chocolat - Poudre d'amande, crêpes dentelles, praliné, crème au chocolat.