



Château de Brindos

Les œufs
Crèmerie
Les herbes
Les légumes
La Marée
Les caviar
La viande
La charcuterie
Les fromages
Le chocolat
Les épices
La volaille

Ferme Etchelecu
Mille et un Fromage
L'autre Campagne
Jean-Luc Garbage et L'orangerie
Dima et Ladimar
Petrossian
Joserra Mitxelena
Le helder
Mille et un Fromage
Valrhona
Meilleur du chef
Noire d'Astarac Bigorre

LA TABLE



Château de Brindos

L'équipe de cuisine et leurs producteurs vous invitent à vous faire découvrir les produits au fil des saisons.

Sélectionnez vos plats ou laissez-vous guider.

Menu Saison 54 euros

3 plats

Entrée-Plat- Dessert ou Fromages Affinés

Menu Saveur 72 euros

4 plats

Entrée-Poisson-Viande- Dessert ou Fromages Affinés

Menu Surprise 89 euros

6 plats sélectionnés par nos soins pour l'ensemble des convives.

Accord Mets et vins

3 verres par personne 25 euros

Ou

4 verre par personne 35 euros

Menu enfant

2 plats 20 euros

3 plats 30 euros

Foie gras au naturel

Ou

Asperge blanche

Filet de veau et purée de pomme de terre

Ou

Cabillaud vapeur et déclinaison de petits légumes

Fromage

Ou

Sphère Chocolat

Garde-manger 25 euros

Le tourteau de Galice

Maïs / Pamplemousse / Céréales

Le Foie Gras de Canard des Landes

Framboise / Rhubarbe / Thym

Oeuf de la Ferme Etchelecu

Oignons doux / Shimenji / Café / Pomme de terre

Les Asperges Blanches de Navarre

Estragon / Mamia / Salicornes

Mer 35 euros

Le Rouget de Hondarabia

Fenouil / Aneth / Avocats

Le Cabillaud vapeur

Aubergine / Petits légumes / Crème aux herbes

Végétal 30 euros

Caviar d'Aubergine / Petits légumes étuvés / Crème aux herbes

Terre 35 euros

Le Filet de Veau

Ail des Ours / Asperges vertes et anguille fumée / Morille

La Selle d'Agneau

Artichaut / Oignon grillé / Confiture d'olive noire

Fromagerie 15 euros

Sélection de fromages

Affinés par Mille et un Fromages

Gourmandise 15 euros

Le Soufflé

Griotte / Patxaran / Glace fromage blanc

Le trompe l'œil d'une pomme

Ananas / Coriandre

Le Chocolat

Praliné amande / Noisette / Citron

Flavien Cambour chef pâtissier

Le pain servi est réalisé chaque jour par notre équipe de pâtisserie.