

Propositions de Tapas

BUFFET

Il faut choisir 8 tapas parmi les propositions ci-dessous.

Si vous souhaitez des verrines sucrées pour le dessert ou des tapas supplémentaires,

ils sont proposés à 5€ par personne.

*Les tapas qui ont une * dépendent de la saison.*

LES VERRINES

- Panacotta citron, aneth et poivre timut - Saumon fumé et œufs de saumon.
- Poke saumon - Mangue, edamame, chou rouge acidulé, grenade, purée d'avocat et mayo sriracha.
- Tartare - Poisson du jour à l'exotique.
- Panacotta chorizo - Poivron rouge et coriandre.
- Poivronnade* - Poivrons jaunes, féta, origan, chorizo.
- Soupe froide de petit pois* - crème fraîche, poivre Timut, poitrine de porc grillée.
- Salmorejo Andalou* - Oeufs, jambon de Bayonne grillé.
- Compotée de tomates séchées - Fromage frais au basilic, jambon de Bayonne, pignons de pin.
- Panacotta basilic - Tomates confites, billes de mozzarella, roquette, pignons de pin.
- Burratina* - Melon, pêche, basilic et jambon de Bayonne.
- Gaspacho* - Pastèque, tomates, concombre, menthe.

CÔTÉ BASCO-LANDAIS

- Cromesqui de foie gras - Confiture de figue, poudre de pain d'épices et pickles de graines de moutarde.
- Mini burger brioché - Foie gras poêlé, magret de canard, mangue.
- Rouleau de printemps landais - Asperge, magret, foie gras, confiture de figue, laitue, pignons de pin.
- Brochette - Makis de magret fumé et foie gras, figue marinés au porto, miel, gingembre, muscade.
- Brochette* - Magret de canard fumé, fraises, mozzarella et basilic.
- Tartare de magret de canard à l'asiatique.
- Tatin de magret de canard - Pommes golden au piment d'Espelette, confit d'oignons au vin rouge.
- Maïs grillé et sauce chorizo.
- Feuilleté de pomme et boudin noir au piment d'Espelette.
- Croquetas - Jambon de Bayonne, fromage de brebis et piment d'Espelette.
- Croquetas - Confit de canard et sauce porto, échalotes.
- Croquetas - Chèvre et chorizo.

CÔTÉ MER

- Brochette - Gambas, ananas, timut, coriandre.
- Prawn Roll - Crevette, mayonnaise à l'avocat, oignons frits, coriandre.
- Noix de St Jacques lardée* - purée de patate douce, ciboulette.
- Pain brioché - Rillettes de crabe à l'avocat, mimosa d'oeuf, oignons frits.
- Huitres façon Mojito - Granité de citron vert et menthe.
- Huitres gratinées - échalotes, vin blanc, parmesan.
- Petit chou - Fleur de saumon fumé, fromage frais acidulé à la ciboulette.

LE COIN À PARTAGER

Tagliata de bœuf à l'huile de truffe - Roquette au pesto de basilic, tomates confites, parmesan.
Tataki de boeuf - Légumes marinés à l'asiatique, sésame, cacahuètes, coriandre.
Salade Antipasti* - Aubergines grillées marinées, poivrons grillés, mozzarella, tomates confites, pesto.
Cassolettes de crevettes et fenouil - Flambé 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.*

Féta grillée - Miel et origan, olives noires et pistaches.
Chèvre frais - Carottes rôties au miel, grenade, pistaches.
Camembert rôti - Miel, noix, ail, thym.
Houmous de pois chiche.
Houmous de betteraves - Ricotta, noisettes, basilic.
Tzatziki - Citron et herbes fraîches.

CÔTÉ POTAGER

Champignons farcis - Fromage de chèvre à la ciboulette, noix.
Oeufs mimosa - Avocat, coriandre, oignons frits.
Falafel végétarien et sauce blanche aux herbes.
Padrones frits et sauce cheddar. *
Endives farcies aux noix et ciboulette. *

FINGER FOOD

Sandwich rond - Fromage frais au basilic, tomates confites à l'ail et fleur de jambon de Bayonne.
Club sandwich - Fromage frais à l'aneth, saumon fumé, avocat, concombre.
Corndog - Saucisse de Francfort, moutarde et ketchup.
Mini burger - Steak, cheddar, oignons confits et cornichons.
Hot-dog - Txistorra, ketchup, moutarde, oignons frits, cornichons.
Mini croque brioché - Jambon blanc, cheddar.
Mini croque brioché - Jambon sec, fromage de chèvre, figue, thym.
Wrap - Fromage frais au basilic, tomates séchées, jambon de Bayonne, chèvre, noix.
Wrap - Fromage frais à la moutarde et au miel, emmental, jambon blanc.
Pan con tomate* - Pain grillé à l'ail, dés de tomates au basilic - *carpaccio de bœuf ou végétarien*

RECETTES DU MONDE

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 - *porc ou végétarien*
Empanadas et sauce salsa - *boeuf, poulet ou végétarien*