

LE BRASERO BY TOUCAN

Une expérience culinaire autour du feu, conviviale et généreuse mettant en avant les produits frais et locaux.

Dans un esprit chaleureux et convivial, les entrées et desserts sont proposés sur buffet, ou passage avec plateaux autour des convives, tandis que les plats sont servis sur de grandes planches à partager directement sur votre table.

Une expérience gourmande sans services à l'assiette pour savourer ensemble chaque instant.

MENU

CHAQUE MENU PEUT ÊTRE ADAPTÉ AVEC DES SUPPLÉMENTS AU CHOIX ET NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE POUR TOUTE DEMANDE SPÉCIFIQUE. UN DEVIS PERSONNALISÉ VOUS SERA PROPOSÉ POUR RÉPONDRE EXACTEMENT À VOS ENVIES.

MENU DÉCOUVERTE : 56.00 EURO

2 Sélection d'entrées
2 Viandes et 2 garnitures au choix
1 Créations sucrées

MENU GOURMAND : 74.00 EURO

3 Sélection d'entrées
2 Viandes ou poissons, 2 garnitures au choix
2 Créations sucrées

MENU PRESTIGE : 104.00 EURO

4 Sélection d'entrées
3 Viandes ou poissons, 2 garnitures au choix
3 Créations sucrées

"Nos tarifs sont indiqués TTC et comprennent les emballages jetables pour les entrées et desserts ainsi que le service buffet."

"Nous vous remercions de prévoir un accès à des prises électriques à proximité de l'emplacement, ainsi qu'un espace dédié pour l'installation du buffet."

SÉLECTION D'ENTRÉES

Burger dégustation au canard, brebis, mayonnaise truffé, pickles et ice berg.

Hot dog gourmand de cochon, confit d'oignon, cheddar fumé, ketchup artisanal et moutarde au miel.

Chipiron et Chistorra grillé au brasero, persillade potimarron et châtaigne.

Tartare de bar, céleri, pomme verte, condiment noisette vinaigre de cidre, herbes fraîches.

Foie gras grillé au brasero, pain brioché, chutney de poire au piment d'Espelette et noix.

Saint Jacques snacké, mousseline de topinambour et huile de noisette.

Gambas grillés au cajun, fondue de poireaux et girolle.

Croque au Jambon Pata Negra, Ossau Iraty, béchamel aux cèpes.

Potimarron grillé au brasero, Bleu des Basque, crumble de noisette.

Champignons de saisons grillés, croutons en persillade et crème d'ail grillé.

Brioché au Brie, céleri rave et poire confite, noix.

VIANDES ET POISSONS

"Nos viandes et poissons sont soigneusement sélectionnés ; la viande, exclusivement française et majoritairement issue du Sud-Ouest, varie selon les arrivages pour garantir fraîcheur et qualité."

Faut filet de Bœuf ou Entrecôte beurre maître d'hôtel

Magret de Canard IGP sauce au pruneaux et Armagnac

Côte de Cochon du Pays Basque sauce chimichurri

Suprême de volaille sauce aux cèpes

Saint Jacques grillés, beurre blanc citronné (supp caviar 7 euro par personne)

Truite des Pyrénées beurre à l'estragon (supp caviar 7 euro par personne)

Côte de Bœuf maturé (supp 15 euro par personne)

Côtelette d'agneau (supp 10 euro par personne)

Homard grillé, beurre blanc aux herbes et piment d'Espelette (supp 25 euro par personne)

Garnitures aux choix :

Frite maison, fleur de sel truffé et mayonnaise truffé

Légumes d'automne rôtie à l'ail et au thym

Polenta grillé crème de parmesan.

Salade de légumes frais et grillés, vinaigrette miel et noix

SÉLECTION SUCRÉES

Moelleux au chocolat noir, praliné noisette, crème mascarpone vanille

Brioche perdue au brasero, crémeux caramel tiède et crème mascarpone vanille

Cookie chocolat lait et noir, noisette et pâte à tartiner bio

Tiramisu sirop aux rhum et agrumes, confit de poire

Verrine, crémeux citron, sablé fleur de sel et meringue italienne