

Brindos en fêtes



Vivez l'expérience
féérique des fêtes
de fin d'année
à Brindos

millesime
— CÔTE BASQUE —
BRINDOS

/22
vendredi 19h00

Concert de Noël par
Julie Rouault, chanteuse
franco-basque.

/25
lundi 12h00

Brunch de Noël
95€ incluant une coupe de
Champagne. Offre enfant
disponible jusqu'à 12 ans : 45€.

Votre programme de Noël

/24
dimanche

Réveillon de Noël, dîner d'exception
animé par un trio de jazz

Menu Coupe de Champagne
Fougasse au pin et beurre truffé

**Amuse-
bouche** Saint-Jacques crudo, bergamote et ail noir
Poitrine de Manex confite au miel de châtaignier
et romarin

Entrée Homard bleu, corail à la moelle, céleri
et granité gin tonic

Plat Dos de chevreuil cuit au sautoir, betterave
en brioche truffée, sauce poivrade au cacao

Fromage Nuage de brie à la melanosporum,
coing confit et noix du Périgord

Dessert Bûche vanille de Madagascar, caramel et spéculos

135€ par personne incluant l'accord mets et vins.
Offre enfant disponible jusqu'à 12 ans : 55€.

/31

dimanche 19h00

Enfilez robes à paillettes et costumes trois pièces et vivez un réveillon inoubliable à Brindos. Notre chef et sa brigade vous embarquent pour une expérience gustative en 8 temps sublimée par la prestation artistique de Dann, artiste de comédie musicale, qui accompagnera votre voyage dans les années 20. Nous clôturerons l'année 2023 en dansant jusqu'au bout de la nuit.



Soirée du réveillon
"Festivités des années folles"

Menu

| | |
|---|--|
| Cocktail création et bouchées apéritives | Huître à la bergamote et lard de Bigorre Involtini de truite, crémeux citron vert Croustillant de langoustine au basilic |
| Amuse-bouche | Foie gras de la ferme Jean Sarthe, chutney de conférence au vin épicé |
| Entrée | Carpaccio de Saint-Jacques, châtaigne et caviar Oscière, pomelo rafraîchi au Patxaka. |
| Plat de poisson | Langoustine flambée au whisky Lagavulin, cèpe et noix du Périgord, sabayon au beurre noisette |
| Plat de viande | Pintade contisée à la truffe, maïs grand roux et confit de courge musquée |
| Fromage | Bleu Basque fumé, crumble noisette et poire confite. |
| Trou Basque | Trou Basque Fraicheur à la livèche et citron vert relevé au Gin Brana |
| Dessert | L'idée d'une tarte au citron, fine meringue acidulée, sorbet citron et thym |

310€ par personne incluant l'accord mets et vins, coupe de Champagne
soirée dansante avec DJ set. Offre enfant disponible jusqu'à 12 ans : 75€.

Brunch d'exception du nouvel an

1^{er}
lundi

Brunch d'exception du nouvel an,
pour commencer l'année tout en
gourmandise et convivialité

*125€ par personne incluant le buffet
de mets raffinés et deux coupes de
Champagne. Offre enfant disponible
jusqu'à 12 ans : 55€.*



INFORMATIONS ET RÉSERVATION OBLIGATOIRE

brindos-cotebasque.com   @brindos.anglet
contact@brindos-cotebasque.com • 05 59 51 53 63

millésime
— CÔTE BASQUE —
BRINDOS



Vivez l'expérience
Millésime avec
l'application !