



LE REGINA BIARRITZ

Hotel & Spa MGallery Hotel
Collection****

RESTAURATION

DÉJEUNERS, DÎNERS, COCKTAILS,
BUFFETS OU ENCORE PAUSES
GOURMANDES POUR DES
ÉVÈNEMENTS GRANDIOSES AU PAYS
BASQUE



RESTAURANT IQORI

Face au phare de Biarritz, notre restaurant bistrannique IQORI et son Chef Antoine Chuard, régaleront les papilles de vos convives et/ou collaborateurs.

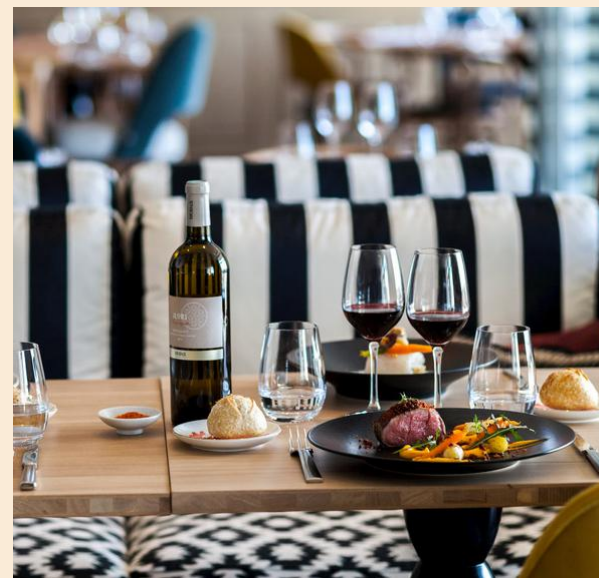
Entre bois clair et notes de velours, on s'y sent particulièrement bien. Installé pourquoi pas sur de larges canapés entre coussins et objets artistiques, l'ambiance y est cosy. La grande terrasse extérieure permet de manger vue mer face au Phare de Biarritz, un atout incontestable sur la côte basque.



CUISINE RAFFINÉE

La cuisine du Chef est raffinée, créative et moderne. Nous valorisons les producteurs locaux et s'adaptons aux saisons pour vous offrir des mets de qualité.

Côté événementiel, tout est pensé pour satisfaire vos demandes. D'un **déjeuner ou dîner** dans notre restaurant en allant jusqu'au **cocktail dînatoire**, aux **pauses-café** gourmandes ou encore aux **buffets** pour les réceptions de plus grande ampleur, nous étudions chacune de vos requêtes avec soin.



M E N U S E M I N A I R E

POUR COMMENCER

Maquereau mariné aux épices, avocat, légumes pickles et mayonnaise wasabi
Foie gras des Landes en terrine, déclinaison de fruits de saison (suppl. 5€)
Oeuf parfait, crémeux de légumes de saison, Bellota et sauce Suprême
Txangurro gratiné et bisque de crustacés mousseuse
Salade Basque (poulpe mariné, piquillos, jambon de Bayonne, Xipister)

POUR CONTINUER

Volaille rôtie, salade de pommes de terre tièdes et sauce au foie gras
Ventrèche de cochon mijotée aux épices, semoule façon Tajine
Boeuf façon Rossini, pomme purée, jus aux arômes truffés (suppl. 5€)
Canette cuite au four, déclinaison de carottes et jus aux agrumes
Saumon snacké à la plancha, navets confits et sauce au citron
Merlu du pays gratiné au vieux brebis, risotto aux herbes fraîches et émulsion au Xipister
Gambas grillées à la plancha, wok de légumes et laquage piment cacahuète
Lotte pochée, tomates sautées et sauce américaine

POUR SE FAIRE PLAISIR

Sélection de fromages basques, confiture de Cerises Noires (suppl. 10€)

POUR FINIR

Déclinaison autour du chocolat, crémeux et sorbet
Gâteau Basque à la crème, sorbet cerise noire
Tartelette thym citron revisitée
Pavlova aux fruits de saison
Entremets fruits exotiques





PIÈCES COCKTAIL



F R O I D E S

- Foie gras des Landes, condiment de saison
- Saumon mariné aux écorces d'agrumes, crème raifort
- Tartare de crevettes roses, pommes Granny et concombre
- Tataki de boeuf, soja et cacahuètes
- Mini club sandwiches au choix (crabe ou poulet)
- Brebis, confiture de cerises noires et neige de noix
- Verrine crabe et avocat

C H A U D E S

- Crevettes et pommes de terre croustillantes, mayonnaise wasabi et sésame
- Merlu de ligne de St Jean de Luz, tombée de poireaux et Xipister
- Gambas en tempura, caramel de soja
- Volaille rôtie, pommes purée, sauce Suprême
- Cromesquis d'Ossau Iraty au miel de cidre basque
- Brandade de poisson et crème d'ail
- Oeuf coulant, mouillettes, sauce Suprême
- Velouté de légumes de saison

S U C R È S

- Choux Paris Brest et confit praliné
- Tartelette au citron
- Moelleux chocolat noir et bananes caramélisées
- Minestrone de fruits frais à la cardamome verte
- Béret Basque
- Gâteau Basque, confiture de cerise noire
- Truffe chocolat sésame
- Entremet aux fruits de saison



BASQUE

ENTRÉES

Plateau de salaisons du Pays Basque, guindillas
et pain de campagne
Truite de Banka fumée, huile au Piment
d'Espelette
Salade de jeunes pousses, magret fumé et noix
Chipirons marinés au Xipister
Croustillant de boudin basque, sauce tartare
Plateau de fromages du pays, confiture de cerise
noire et pâte de coing

PLATS

Ventrèche de cochon basque laquée miel et soja,
gratin de macaroni
Merlu poché basquaise

DESSERTS

Mini gâteaux Basques à la crème
Financiers piment d'Espelette, mousse vanille
Bérets basques
Découpe de fruits de saison

BIARROT

ENTRÉES

Salade César au bleu basque
Mousse de foie gras et fèves de tonka sablé
Ossau Iraty
Pain surprise de votre souhait (saumon, magret
fumé, fromage, crabe)
Merlu en chaud-froid, minestrone de légumes de
saison, mayonnaise aux herbes
Plateau de bulots et crevettes bouquet
Tartare de crabe, mangue et coriandre

PLATS

Épaule d'agneau des Pyrénées confite, fine
semoule aux raisins de Corinthe
Légumes d'un tajine
Maigre poché Ttoro, pommes de terre safranées

DESSERTS

Panacotta tonka, poires épicées
Chouquette crème mousseline aux griottes
confites
Tartelette au citron meringuée
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Minestrone de fruits frais et menthe

REGINA

ENTRÉES

Terrine de foie gras des Landes, chutney de fruits
de saison, pain grillé aux noix
Carpaccio de dorade, mangue et citron vert
Magret de canard fumé à la noisette
Gambas marinées, coriandre et sésame
Maki de truite de Banka, crème soja
Potage glacé ou chaud suivant la saison
Plateau de fruits de mer
(Saumon Bellevue)

PLATS

Filet de boeuf Rossini, pomme purée aux saveurs
truffées
Sole Meunière, risotto crémeux

DESSERTS

Blanc manger « coco Mango »
Dôme poire caramel
Baba au rhum maison
Fruits frais découpés
Fontaine de chocolat et guimauve maison /
brochettes de fruits

B U F F E T S



PAUSES GOURMANDES

Après plusieurs heures de réunion, quoi de mieux qu'une pause-café pour se relaxer, se retrouver et échanger quelques mots entre collaborateurs.

Nous vous proposons des pauses composées de **trois gourmandises, d'une sélection de thés et de cafés, d'eaux minérales et de jus de fruits.**

Vous avez la possibilité de choisir la pause de votre réunion parmi les propositions suivantes :

- **pause petit-déjeuner**
- **pause sucrée**
- **pause veggie**
- **pause fruitée**
- **pause salée**

Notre Chef se charge de concocter les mignardises en accord avec votre choix.

