

**Jeudi 28 novembre 2019**

## **L'AUBERGE BASQUE**

307 vieille route de Saint Pee sur Nivelles  
64310 SAINT PEE SUR NIVELLE

**Nombre de convives : 35 personnes**

Le chef Cédric BECHADE propriétaire des lieux nous accueillera dans son auberge chaleureuse, paisible, raffinée mêlant tradition et modernité. Après un parcours avec les plus grands chefs dont Jean-François PIEGE, Alain DUCASSE..... de l'Hôtel du PALAIS avec J-M GAUTIER, l'Hôtel du CARILLON à Paris et à l'ELYSEE, Cédric BECHADE a fondé avec son équipe, le concept d'Auberge contemporaine .Simplicité et élégance qui sont ses maîtres mots ; dans le respect de la culture basque, des personnes, des produits chers à son coeur.

Le chef étoilé Cédric BECHADE nous a concoctés :

### **Pintxos pour débiter**

#### **Entrée :**

**Le foie gras de canard de Beguios « cidrerie», aigre doux & contraste**

#### **Plat :**

**Le poisson du moment braisé au jus végétal, puissance & rondeur**

#### **Dessert :**

**La pomme Délis d'or à la rencontre de l'IPA, intense & finesse**

**35€ vin et café compris**

Les réservations ne seront prises en compte qu'après réception du chèque libellé à l'ordre de : L'Auberge Basque et adresser le chèque à : Claude CASTEX 90 rue Gambetta 64500 Saint Jean de Luz

Rappel : Dans un premier temps les membres qui n'ont pas pu participer au premier déjeuner du 7 mars sont prioritaires pour participer au déjeuner du 28 novembre 2019, le nombre de personnes étant limité à 35 .

Le rendez vous aura lieu directement à l'Auberge Basque le 28 novembre 2019.