

Bat PARADE



© Presse

EDEN BASQUE

## Le bar du ponton du Château de Brindos

**Le lieu :** au pied du Château de Brindos, bâtisse de style hispano-mauresque construite dans les années 1930 et abritant un hôtel de luxe, un vaste ponton flottant sur un lac privé accueille les visiteurs à toute heure.

**L'assiette :** sacrément bien troussée et soigneusement sourcée localement. La carte, inspirée des pintxos (version basque des fameuses tapas), propose une poêlée de chipirons et chorizo, de la truite de banko mariée au breuil de brebis, des

croquettes de jambon ibérique à la crème de truffe ou les kiwis de l'Adour accompagnés d'un sorbet et d'une émulsion citron vert-gingembre. Le bon plan : venir y grignoter en dehors des repas en profitant de la sérénité des lieux et d'une bière artisanale bio brassée à Bidart.

**Le prix :** entre 2,5 et 3,5 € à la carte.  
**1, allée du Château, 64600 Anglet, brindos-cotebasque.com**



© Sophia van den Hoek

## RÉGALADE FESTIVE Bazurto

**Le lieu :** au rez-de-chaussée, une grande fresque murale peinte par l'artiste colombienne Alexandra Arango fait face au très festif bar à cocktails. À l'étage, un espace restaurant plus cosy, pour profiter du menu dégustation servi sur des tables en marbre rosso levanto.

**L'assiette :** nourrie par les spécialités et les saveurs colombiennes, et pensée par le chef Juan Arbeloez autour de la cuisine au feu de bois. On se laisse emporter entre ceviche et poisson flambé au mezcal, entre empanadas et tendre pièce de bœuf cuite en croûte de sel sur la braise et relevée d'une sauce chimichurri. Raste à redescendre éliminer ces ogapes en dansant, à moins de recommander un cocktail Pisco Amonitilado.

**Le prix :** formule déjeuner à 27 et 32 €, menu dégustation en dix temps à 68 €.

**5, rue de l'Ancienne-Comédie, Paris-6<sup>e</sup>.  
01 43 20 92 22.**

RÔTISSERIE CHIC

## Le Comptoir de la Mère Germaine

**Le lieu :** le Lyonnais Mathieu Rostaing-Tayard, s'installe sur la côte basque dans un espace tout en bois blond et murs bleu Klein.

**L'assiette :** en construction, car le chef s'imprègne encore des richesses de ce nouveau terroir, mais déjà sacrément aboutie avec des accords osés qui font mouche à tous les coups : aubergine pochée, jus de champignon, ail noir, framboises et foie de canard/olives, agneau de la Soule à la braise et son jus d'herbes à l'anchois, thon rouge de Saint-Jean-de-Luz, brioche au safran et eau de tomate.

**Le prix :** identique midi et soir, comptez 53-58 € à la carte. Menu en 7 services à 65 €,  
**4, rue Jean-Bart, 64200 Biarritz.  
05 59 24 76 08. sillon-biarritz.fr**



© Virginie Oustrian