



CHÂTEAU DE BRINDOS — HUGO DE LA BARRIÈRE

*Le Château de Brindos, ancien hôtel de Serge Blanco, est désormais la propriété du groupe Millésime. Entièrement restaurée, la somptueuse bâtisse posée au bord du lac abrite 39 chambres dont 10 lodges flottant à la surface de l'eau. En plus d'un superbe bar, l'établissement dispose également d'une salle de restaurant aux airs Art déco, et d'une immense terrasse donnant directement sur le lac. Et si la cheffe Flora Mikula donne le la, c'est à Hugo de la Barrière qu'elle a confié la responsabilité des cuisines du *Château de Brindos*. Convaincu par le locavorisme, le chef joue la carte du terroir et de la générosité, en inscrivant sur son menu : Foie gras mi-cuit, acidulé de cerises d'Itsassou, brioche à la fleur de sel ; Truite des Pyrénées marinée façon gravelax, Côte de cochon de Manex rôtie au romarin, cœur de bœuf confite, pommes de terre bonnottes glacées au pimenton de la vera. Et parmi les incontournables, le tartare de veau préparé à la minute, et pour les desserts le baba de Brindos servi au guéridon avec spiritueux au choix, chantilly vanille et fruits d'été macérés.*

*1, allée du Château - 64600 Anglet
05 59 51 53 63
contact@brindos-cotebasque.com*

