



# PAYS BASQUE

[DÉCOUVRIR](#)[ON SE BOUGE](#)[SE DIVERTIR](#)[GASTRONOMIE](#)[INFOS PRATIQUES](#)[♥ COUPS DE COEUR](#)

Il est une adresse à noter dans vos petits calepins, le restaurant « Chez Scott » qui vient d'ouvrir à Biarritz. Dans le centre-ville, vous trouverez dans la petite rue Jean Bart, juste à côté de « La Mamounia » une cuisine bistronomique savoureuse, créative, saine et sans prétention ... C'est exactement la cuisine que j'aime !

Sachez que « Chez Scott », c'est le restaurant du chef Scott Serrato. Un personnage emblématique de la cuisine au Pays basque. Son parcours est exemplaire; vous trouverez [un petit résumé en bas de cet article.](#)

En juillet 2018, il se lance donc dans une nouvelle aventure culinaire et devient le chef de son propre restaurant.

Si je devais vous dresser son portrait, je dirais que Scott est une force tranquille, un chef qui ne hausse pas le ton en cuisine mais concentre toute son énergie à sa cuisine. Mis à part les bruits de casseroles et d'ustensiles, en cuisine c'est paisible !

## Le lieu

De nos jours l'ambiance, l'atmosphère font parties des critères de choix d'une table, le sentiment de rejoindre un ailleurs pour vivre un bon moment y est présent. Les murs en pierre, l'éclairage doux, les tables en (vrai) bois ... L'endroit est petit mais chaleureux. La cuisine est ouverte et l'on voit les cuisiniers s'affairer renforce la convivialité du lieu. Sans compter le chef qui se déplace pendant le service pour aller

à la rencontre  
des clients.  
Posez-lui vos  
questions, il se  
fera une joie d'y



répondre.



# Le menu du midi

La cuisine composée de produits frais et locaux est inventive et savoureuse.

De visu et dès la première bouchée on peut deviner la sensibilité du cuisinier, qui accorde de l'importance à tous les détails.

Sa cuisine respecte autant le produit que celui qui la déguste : diététique et gourmande, avec des recettes travaillées pour ne pas sacrifier le goût au nom de la diététique !

La carte s'adapte en fonction du moment, j'ai pu apercevoir du poisson sauvage, du canard de la ferme Arnabar, du porc basque, ... **(bref, d'la bonne came ma petite dame)**

L'assiette est généreuse, le légume a une place de choix, sachez que l'on trouve également des plats végétariens et même vegan.

On se laisse surprendre par les saveurs avec des épices et assaisonnements subtils qui nous font voyager (gingembre, citronnelle, citron caviar, tagette...)







**Surtout ne sautez pas le dessert ! ce serait une grave erreur de votre part.**

Le restaurant propose un bar à desserts, que l'on peut apercevoir dès que l'on rentre dans la salle.

Si vous aimez le chocolat, goûtez le Finger ! Un biscuit moelleux, un craquant, une crème cuite douce, un glaçage Gianduga brillant et gourmand, des éclats de noisettes caramélisées ... Vous aimez les fruits, vous devez goûtez la tarte « fruit de la passion » !!!!

Le service y est attentionné, efficace et rapide (parfait pour la pause du midi)

**Le rapport qualité/prix est au top** : il faut compter 14€ pour entrée/plat ou plat/dessert, 18€ pour Entrée/plat/dessert









## Le menu du soir

Le soir, la cuisine se veut encore plus créative et propose aux gourmands qui veulent prendre leur temps de quoi les ravir. La carte se nomme « Inspiration », en fonction de l'humeur du chef et des produits de saison. Parfois difficile de connaître les plats à l'avance... la carte évolue toutes les semaines, parfois au jour le jour ...

Il vous faut absolument débiter la soirée avec un cocktail et quelques tapas. Je vous recommande 'Anatole', un cocktail sans alcool composé de jus d'ananas, citron vert, concombre et basilic ou encore un foie gras fermier maison, relevé par un chutney maison (passion, abricot ou pêche) .

Sur la carte, j'ai noté :

- une truite de Banka marinée et fumée, accompagnée d'une crème acidulée au citron caviar ,
- des chipirons frais sautés à l'ail et au persil,
- un magret de canard tendre et une peau bien grillée accompagnée d'une poêlée de girolles et de pommes grenaille sautées

Le menu (Entrée / plat / dessert ) est à 39€ .



## Informations

Heures d'ouvertures : Ouvert du mardi au samedi au déjeuner (12h-15h30) et vendredi-samedi (19h30 à minuit)

<https://www.chezscott-biarritz.fr/>

<https://www.facebook.com/chezscottserrato/>

## Le parcours du chef

Il a débuté son apprentissage avec Bernard Loiseau, Rioger Vergé, André Daguin et Georges Blanc ...

Il travaille à l'Hôtel du Palais de Biarritz, puis chef à l'Hôtel Landa Palace de Burgos (Espagne), au restaurant Enbata de l'hôtel Ibaïa \*\*\*\* à Hendaye.

Pendant 15 ans, il prend les commandes du restaurant l'Atlantique à l'institut de thalassothérapie Hélianthal à Saint-Jean-de-Luz où il propose des recettes légères et peu caloriques mais qui n'en sont pas moins gourmandes.

Puis au Zoko Moko \* de Saint-Jean-de-Luz pendant deux an