



—AHO FINA—

Par Julien RICHARD – Chef de cuisine
« On ne fait du bon qu'avec du très bon » Prosper Montagné

QUELQUES PARTENAIRES LOCAUX

Dans notre démarche locavore...

COTE JARDIN & AUTRES

Maraîchers

- Les Fruitières de Chalosse, Habas (40)
- Famille Bastekica, Verlus (32)
- Chez Véronique, Halles de Biarritz (64)

Pains

- Emilie et Bertrand, Etxe Goxoan Ciboure (64)

Fromager affineur

- Benat Artisan Fromager Affineur,
Saint-Jean-de-Luz (64)

VIANDES & POISSONS

Poissons

- Dima mareyeur, Saint-Jean-de-Luz (64)
- Thomas Olano mareyeur, Saint-Jean-de-Luz (64)

Porc Kintoa

- Belaun, Les Aldudes (64)

Volailles

- La Ferme de Tauziet, Sabres (40)
- L'Aile ou la Cuisse, Souraïde (64)

Foie Gras de Canard

- Duperier, Souprosse (40)

Retrouvez nos entrées, plats et desserts « HEALTHY »,
signalés sur notre carte grâce à ce pictogramme.



Prix nets service inclus, hors boissons

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition

Origine viande bovine :
1. Veau : France



—AHO FINA—

LES ENTREES

Seul / A partager

Foie gras canard des Landes

Chutney de dattes au vinaigre de Xérès, cromesquis au piment d'Espelette

28 € 42 €

La truite des Pyrénées

Cannelloni de truite fumée aux algues, Gravlax à l'huile de noix, Mâche et Jambon Ibérique

30 € 46 €



L'huitre Gillardeau n°3

Pochée, tartare de kiwi et concombre, zeste de citron jaune

25 € 42 €
(3 p.) (6 p.)



Le Potimarron

En soufflé et citron confit crème de brebis

22 € /



LES PLATS

Seul / A partager

Le Merlu de ligne

Cuit au zeste de main de bouddha, poireaux braisés à la truffe, Émulsion Champagne Taittinger

/ 73 €

Les Saint-Jacques

Snackées, Jambon de Porc Kintoa, polenta à l'Osso Iraty, Émulsion de barbes et jus de cochon

45 € /



Le Saint Pierre

Aiguillette rôtie au beurre d'algues, gyoza au breuil de brebis, Vinaigrette de coques tiède, crème d'épinard

44 € /



L'orge et le butternut

Risotto d'orge perlé au jus de butternut, noisettes et émulsion de courge

25 € /

Le filet de veau Basque

Fumé au foin, déclinaison de carottes, endive confite, jus à l'Irouleguy

32 € /

La canette Kriaxera

Filet de canette rôti sur coffre, Pie de cuisses, Salsifis et choux de Bruxelles



/ 68 €



—AHO FINA—

FROMAGES & DESSERTS À 15 €

Fromages assortis de chez Benat

Sélection de 3 Fromages de chez « Benat » Artisan Fromager Affineur de Saint-Jean-de-Luz

Le chocolat Tulakalum

Soufflé, crémeux infusé au sarrasin et sorbet Bob's beer d'Hasparren

Le marron et Airelles

Siphon marron au cognac, compotée d'airelles et meringue

Le pamplemousse, coco et avocat

Pulpe d'avocat, suprême pamplemousse et sorbet coco

L'ananas Victoria *(à partager à deux)*

26 €

Rôti au caramel fruits de la passion, cannelloni d'ananas au combawa



MENU AHO FINA

Ce menu évolue au rythme des saisons et des inspirations du chef

65 €

En 3 services

Entrée, Poisson ou Viande et Dessert

MENU CREATION

Ce menu évolue au rythme des semaines et des inspirations du chef

85 €

En 5 services

Entrée, Poisson, Viande, Fromages et Dessert

