



—AHO FINA—

Par Alexandre WILLAUME – Chef de cuisine  
« Le Produit, l'Origine, le Respect »

## QUELQUES PARTENAIRES LOCAUX

*Dans notre démarche locavore...*

### COTE JARDIN & AUTRES

#### Maraîchers

- Les Fruitiers de Chalosse, Habas (40)
- Famille Bastekica, Verlus (32)
- L'Orangerie, Anglet (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)
- Michel Goicoechea, Truite de Banka, Banca (64)

#### Porc noir de Bigorre

- Padouen, Louey (65)

#### Bœuf

- Gastronomika, Biarritz (64)

#### 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

L'origine des viandes bovines est européenne

## POUR COMMENCER

Seul / A partager



### Huîtres Ostra Régal n°3,

De la famille BOUTRAIS

24 € (6)

42 € (12)



### Daurade royale sauvage,

Façon gravlax en carpaccio, fenouil, citron, huile d'olive maturée

25 €

44 €

### Poulpe du Golfe de Gascogne,

En rosace, pickles de fenouil et oignons rouges, croustille d'encre de seiche

20 €

-

### Bœuf de Galice,

Crème de thon, câpres, piment d'Ibarra

28 €

-



### Tomates anciennes de Provence,

Sablé parmesan-basilic, olives noires, pêche jaune, pignons de pin, huile d'olive fruité vert

18 €

30 €

## POUR SUIVRE

Seul / A partager

### Fritto-misto,

Légumes Bio et fleurs de courgettes, salsa verde

26 €

44 €

### Flétan de l'Atlantique,

En pavé à la plancha, haricots Tarbais, viennoise de cazette et chorizo, écume citronnée

34 €

-

### Porc noir de Bigorre

Longe fondante, laquage piment d'Espelette, polenta, Ossau-Iraty

32 €

-



### Canard des Landes,

Filet rôti, haricots verts et fèves, cerises, jus de légumes

34 €

-



Seul / A partager

### Chipirons,

Sautés en persillade, taloa, jeunes pousses de salade

30 €

52 €



### Truite de Banka,

Filet poêlé, artichauts barigoule, citron, câpres à queue

32 €

-

## POUR FINIR

### Fromages assortis de chez Benat

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

15 € (3)

25 € (6)

### Chocolat sarrasin,

Praliné sarrasin amande, glace sarrasin et ganache montée Macaé 62%

15 €

-

### Fraise,

Tuile flocons d'avoine, pastèque et ganache montée verveine

15 €

-



### Cerise,

Pochée au basilic, glace au lait d'amande et granola

15 €

-

## MENU AHO FINA

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

**65 €** (hors boissons)

**En 3 services** – Entrée, Poisson ou Viande et Dessert

