



—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

- La Vallée des deux Sources, Famille Bastelica, Verlus (32)
- L'Orangerie, Anglet (64)
- Jean-Luc Garbage, Saint-Martin-d'Armagnac (32)

Fromager affineur

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

VIANDES & POISSONS

Poissons

- Andoni Arregui de Ladimar Saint-Jean-de-Luz (64)
- Michel Goicoechea, Truite de Banka, Banca (64)

Porc noir de Bigorre

- Padouen, Louey (65)

Bœuf de Galice

- Haragia selection, Anglet (64)

Volailles

- L'Aile ou la Cuisse, Maison Garat, Souraïde (64)

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



Ainsi que notre entrée, plat « VEGETARIEN », 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.

L'origine des viandes bovines est européenne

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

POUR COMMENCER

	Seul	/	A partager
Maquereau de ligne,  Mi-cuit et mini poireaux grillés, pulpe de figues acidulée, Condiment concombre-citron vert et sorbet Agastache	19 €		38 €
Girolles sauvages   En ravioles et poêlées, consommé de Shitakés et Pleurotes, Copeaux de Truffes d'été, vinaigre de Sapin des Pyrénées	22 €		40 €
Tartare au couteau de Rubia Gallega de Galice, Aux huîtres, sauce soja, vinaigre de riz et saké	26 €		

POUR SUIVRE

	Seul	/	A partager
Aïoli de Légumes   De nos maraîchers, certains cuits et d'autres crus	28 €		48 €
Turbot de pêche côtière Pavé rôti en aïoli aux légumes de saison	36 €		-
Volaille fermière de Souraïde,  La cuisse en ballotine au beurre d'algues, carottes confites et en mousseline	32 €		60 €
Truite de Banka,  Filet poêlé, artichauts barigoule, citron, câpres à queue	32 €		-



—AHO FINA—

POUR FINIR AU DEJEUNER

	Seul	/	A partager
Fromages assortis de chez Benat	15 € (3)		25 € (6)
Sélection de Fromages de chez « Benat » Artisan Fromager Affineur de Saint-Jean-de-Luz			
Notre chariot de pâtisserie (une pâtisserie au choix)	10 €		18 €
Sélection de pâtisseries réalisées par notre Chef Pâtissier Mathieu Bernard			

POUR FINIR AU DINER

Chocolat Gingembre,	15 €	-
Opaline à la pâte de Cacao, espuma Vanille de Tahiti et Citronnelle Mousse chocolat caraïbes au Gingembre et sorbet Cacao		
Framboise,	15 €	-
Dans l'esprit d'un vacherin, confit framboise au Gin Beefeater Sorbet framboise, Thym et Espuma à la Cardamome verte		
La Figue,	15 €	-
Rôtie au Miel de châtaignier d'Ascaïn, Espuma au lait Ribot, Granola et Sorbet à la feuille de Figuier		

MENU DU MARCHÉ

Disponible au Déjeuner uniquement
Du Lundi au Vendredi
Ce menu évolue en fonction des
arrivages du jour

En 3 services **39 €** (hors boissons)
Entrée, Plat et Dessert



MENU AHO FINA

Disponible au Diner uniquement
Ce menu évolue au rythme des saisons
et des inspirations du chef

65 € (hors boissons)

En 3 services
Entrée, Poisson ou Viande et Dessert