



—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)
- Jon Harlouchet (maïs artogorria) Bussunarits-Sarrasquette (64)

Fromager affineur

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

Pain

- Etxe Goxoan, Ciboure (64)

VIANDES & POISSONS

Poissons

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

Le cochon Kintoa

- Pierre Oteiza, Les Aldudes (64)

Bœuf Herriko

- Axuria, Mauleon (64)

Canard Kriaxera

- Patrick Dagorret à Irissarry (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



—AHO FINA—

POUR COMMENCER

- Chipirons poêlés,** 18 €
Piperade Basquaise et crème de Chorizo des Aldudes Emulsionnée
- Finger de truite de Banka**  20 €
Marinée aux trois poivres, crème légère aux agrumes,
Condiment mangue-curcuma-citronnelle
- Txangurro de tourteau**  22 €
Transparence de pamplemousse, mousse d'avocat et herbes sauvages
- Ravioles de cane Kriaxera** 20 €
Magret fumé, bouillon dashi parfumé à la bonite séchée et yuzu ponzu
- Œuf parfait bio fermier**  16 €
Velouté de lentilles Beluga, capuccino à la truffe

POUR SUIVRE

- Le Poulpe** 38 €
Tentacule rôtie, maïs grand roux Basque en polenta crémeuse aux olives
Vinaigrette condimentée aux piquillos, piments doux et oignons
- Cochon Kintoa** 42 €
La côte rôtie, déclinaison de patate douce et jus concentré
- Paleron de Bœuf Herriko**  30 €
Braisé puis saisi à la plancha, légumes d'antan, os à moelle et sauce Périgueux
- La pêche du moment**  34 €
Cassolette de haricots de Tolosa, coquillages et fumet safrané
- Risotto Riso Roma aux courges**  25 €
A l'Ossau-Iraty, dentelle de sarrasin



—AHO FINA—

POUR FINIR AU DEJEUNER

Fromages assortis de chez Benat 15 € (3)

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

Notre chariot de pâtisserie (une pâtisserie au choix) 10 €

Sélection de pâtisseries réalisées par notre Chef Pâtissier Mathieu Bernard

POUR FINIR AU DINER

La pomme, 15 €

Caramélisée, sorbet granny-smith, ganache montée et caramel yuzu

Le chocolat, 15 €

Soufflé chocolat caraïbes 66 %, crumble cacao et glace au lait

La Poire, 15 €

Pochée, chantilly noisette et sorbet estragon

Le Baba exotique, 15 €

Chantilly vanille de Tahiti et sorbet fruit de la passion

Desserts réalisés par notre Chef Pâtissier Mathieu Bernard

MENU DU MARCHE

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