



Par Alexandre WILLAUME – Chef de cuisine

« Le Produit, l'Origine, le Respect »

Côté Jardin & Autres Maraichers

- 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)
 - Les Morilles du Roy, Sedzère (64)

Fromager Affineur

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

Pain

- Extche Goxoan, Ciboure (64)

Viandes & Poissons

- Andoni Arregui de Ladimar Oiartzun, Gipuzkoa (64)
- Fumoir Onake, St jean de luz (64)

Le Cochon Kintoa

- Pierre Oteiza, Les Aldudes (64)

Rubia Gallega de Galice

- Haragia Sélection, Biarritz (64)

Volailles

- L'Aile ou la Cuisse, Maison Garat

Retrouvez nos entrées, plats et desserts « HEALTHY », signalés sur notre carte grâce à pictogramme, 
Notre entrée, dessert « 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 porc et volaille, nés, élevés, abattu dans le 64 FRANCE
L'origine des viandes Bovine, nés, élevés, abattu en Galice. ESPAGNE

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

POUR COMMENCER

Seiche de Saint Jean de Luz

En tagliatelles crues marinées au Mirin, raifort, citron vert et gingembre



18 €

Cannelloni de truite fumée des Pyrénées

Au breuil et pousses d'épinards, œufs de saumon sauvage et huile de ciboulette

20 €

Thon rouge de ligne

En sashimi condimenté autour du piment d'Espelette et vieux vinaigre balsamique blanc



22 €

Ravioles de porc Kintoa

Bouillon dashi parfumé à la bonite séchée et yuzu ponzu

20 €

Œuf bio fermier

Mollet et pané, aux morilles, asperges et crosnes poêlés



22 €

POUR SUIVRE

L'Araignée de mer

Façon Txangurro à la Donostiarra, authentique mesclun de notre maraîcher Jean Luc Garbage



48 €

Poulet Fermier Aradoa

Pressé aux algues, déclinaison de courgettes fleurs

40 €

Filet de Bœuf de Galice

Scorsonères rôtis, grémolata aux anchois de Getaria

44 €

Noix de coquilles St-Jacques

Aïoli de légumes, huile d'olive au corail de homard, râpée de poutargue



34 €

Asperges blanches des Landes & asperges vertes de Segos

Salsa verde et crumble d'épeautre au parmesan



25 €



Par Mathieu BERNARD – Chef Pâtissier

TOUS NOS DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

POUR FINIR AU DINER

LE CHOCOLAT, Crèmeux et opaline chocolat Millot 74 % Grand Cru, siphon et glace orge malté	15 €
LA VANILLE, Soufflé vanille de Madagascar, espuma et glace vanille Tahiti	16 €
LA RHUBARBE Pochée à la grenadine, granité menthe, espuma fromage blanc et meringue	15 €
LA FRAISE, Crumble vanille, Sorbet roquette, espuma champagne rosé	16 €

MENU AHO FINA

Diner uniquement

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

65 €

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert