



Le Chef Jean-Christophe BURLAUD Et son équipe

« Les Pêcheurs de sardines de Saint-Jean-de-Luz, les Vignerons d'Irouléguy, les petites mains des piments d'Espelette, un parcours à cochon des Aldudes, un peu plus loin une pisciculture à truite vers Banka... au Pays Basque le terroir se vit ! Il suffit de lire le paysage pour prendre la mesure du phénomène. Pascal ARCE »

Côté Jardin & Autres Maraichers

La vallée des deux Sources, Famille Bastelica, Verlus (32)

L'Orangerie, Anglet (64)

Jon Harlouchet (Maïs artogorria), Bussunarits-Sarrasquette (64)

Les Paniers frais Minbaste (40)

Fromager Affineur

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

Pain

Extche Goxoan, Ciboure (64)

Luxpanem, Saint-Pée sur Nivelles (64)

La Maison de la Châtaigne Basque (64)

Viandes & Poissons

Foie gras LAFITTE (40)

Fumoir Onake, St Jean de Luz (64)

Dima, St Jean de Luz (64)

Michel Goicoechea, Truite de banka, Banca (64)

Pierre Oteiza, Les Aldudes (64)

Coopérative Axuria, Chéraute (64)

Maison Garat, Souraïde (64)

Pascal Massonde, Souraïde (64)

Le Cap 64, St-Jean-de-Luz (64)

Fagoada, St-Jean-de-Luz (64)

Jean de Luz, St-Jean-de-Luz (64)

Menu Aho Fina

Ce menu du jour évolue au rythme des saisons

Et des inspirations du chef et de son équipe

75€

En 3 services _ Entrée, Poisson ou viande et dessert



Nos Entrées

La Moule en Trompe l'Œil V2	20 €
Jus aux algues chaud et crumble aux algues	
Le Pressé de Foie Gras	24 €
Déclinaison autour de la betterave, barbe à papa et pain de chez Etxe Goxoan	
Le Vol au vent	22 €
Ris de veau et Xérès, émietté de homard laqué au soja et soja grillé au konron	
Le Manioc en Aligot	20 €
Crevettes sèches, œufs de truite de Banka, Lait de coco, cresson du para et feuille de banane	
Entrée du jour	20 €

Nos Mets

La Pressé d'épaule de sanglier confite	40 €
Risotto de châtaigne de Macaye, écume de potimarrons et feuilles d'automne	
Le Merlu de ligne de Saint-Jean-De-Luz	36 €
Fumé sous cloche et laqué sauce huitre et peaux de bonite séchées hondu à la poutargue râpée et bisque	
Le Pavé de Bœuf façon Rossini	42 €
Saumuré à la Cachaça, mousseline de panais caramélisés, ruban de panais frits et gel de haricot noir	
La Pêche du jour selon la criée	32 €
Poisson des Halles de Saint-Jean-De-Luz, Déclinaison de légumes de saison	
Le Pigeon	44 €
Roti et farci au chou rouge et gingembre, croquant d'avoine aux kumquats confits, tuile de dentelle à la poudre de sapin, jus corsé de végétaux	



Par Laurent PIBALLEAU – Chef Pâtissier
TOUS NOS DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Nos Desserts

- | | |
|---|-------------|
| Les Petits Babas Bouchons | 15 € |
| Limoncello, sorbet fromage blanc citron vert, crème légère yuzu et nougatine de sésame grillé | |
| La Brioche rôtie façon pain perdu | 15 € |
| Mangue au poivre de Sichuan, glace vanille, tuile au pavot bleu et espuma banane passion | |
| Le Dacquois Noisette | 16 € |
| Crèmeux gianduja, glace noisette, cœur praliné, sauce chocolat et siphon rhum vanille | |
| Comme un Mont-Blanc | 16€ |
| Financier aux zestes, confit et suprême d'orange sanguines, crème légère marron Armagnac, Meringue chantilly vanillée et marron glacé | |

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 dans le 64 FRANCE

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