



Chef Jean-Christophe BURLAUD  
Et son équipe

Menu de la semaine à 35 € par personnes, hors boissons

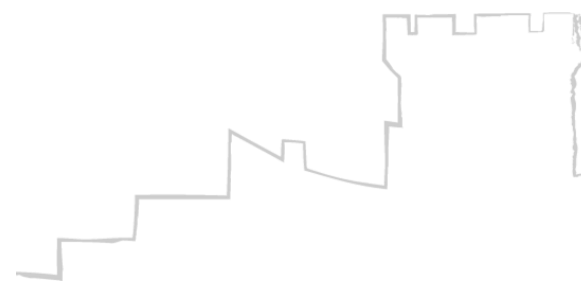
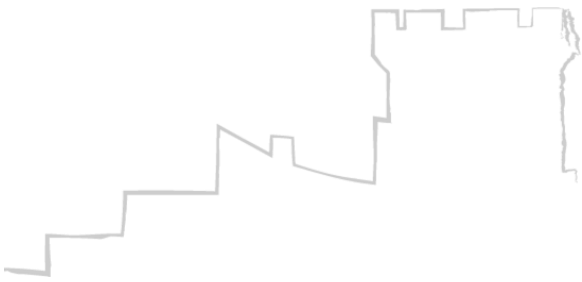
Du lundi au vendredi (hors juillet-août)

*Monday to Friday (except July-August)*

**Le Chef Jean-Christophe Burlaud vous dévoile chaque semaine son menu inspiré par les saisons et les arrivages de produits des meilleurs producteurs du Pays basque**

**Entrée – Plat – Dessert**

*Starter – Main course – Dessert*





# AHO FINA

## Entrées

- SALADE DE CHEVRE CHAUD, BACON BASQUE OTEIZA, LANGOUSTINE A LA PLANCHA 22€  
*WARM GOAT CHEESE SALAD, BACON FROM BASQUE COUNTRY AND LANGOUSTINE A LA PLANCHA*
- ASSIETTE DE FRUITS DE MER SELON ARRIVAGE 25€  
*PLATTER OF SEAFOOD ACCORDING TO ARRIVAL OF THE DAY*
- CARPACCIO DE VEAU A BASSE TEMPERATURE & CONDIMENT D'ANCHOIS DU PAYS BASQUE 21€  
*VEAL CARPACCIO COOK AT LOW TEMPERATURE & ANCHOVY CONDIMENT FROM THE BASQUE COUNTRY*
- BURRATA ET DECLINAISON DE TOMATES SUIVANT LA SAISON 18€  
*THE BURRATA AND DECLINATION OF TOMATOES DEPENDING ON THE SEASON*

## Plats

- LA CRIEE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ ET SES PETITS LEGUMES 28€  
*THE FISH OF THE DAY FROM THE SAINT-JEAN-DE-LUZ FISH MARKET AND SEASONAL VEGETABLES*
- LE POISSON A PARTAGER SELON ARRIVAGE DE LA CRIEE \*\*€  
*FISH TO BE SHARED ACCORDING TO ARRIVAL FROM THE CRIEE*
- RISOTTO AUX CHIPIRONS, ENCRE DE SEICHE ET CITRON CONFIT 22€  
*CHIPIRONS RISOTTO, CUTTLEFISH INK AND CONFIT LEMON*
- FILET DE BŒUF SAUCE TRUFFADE D'ETE ET FRITES ARTISANALES PIMENT ESPELETTE 30€  
*BEEF TENDERLOIN WITH SUMMER TRUFFADE SAUCE AND ARTISAN FRENCH FRIES WITH ESPELETTE CHILI PEPPER*
- DEMI-VOLAILE DE CHEZ GARAT, FRITES DE POLENTA AU PARMESAN AOP 26€  
*HALF POULTRY FROM GARAT, POLENTA FRIES WITH AOP PARMESAN*

## Dessert

LE CHARIOT DE PATISSERIES REALISEES PAR NOTRE CHEF PATISSIER 12 €

*THE TROLLEY OF PASTRIES MADE BY OUR PASTRY CHEF*

(UNE GOURMANDISE AU CHOIX)

(ONE PER PERSON)

LES FRUITS DE SAISON COUPES 10 €

*CUT SEASONAL FRUITS*