



—AHO FINA—

Chef Jean-Christophe BURLAUD
Et son équipe

Menu de la semaine à 35 € TTC 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



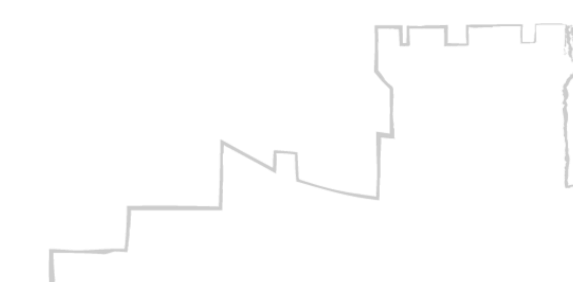
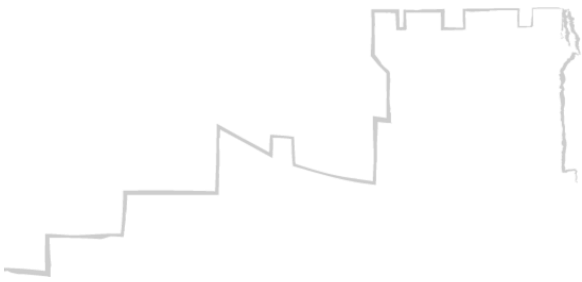
Prix nets service inclus, hors boissons ;
Filet de bœuf : France. Côte de Bœuf Angus : Ecosse

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.





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-VOLAILLE 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