



## Le Chef Jean-Christophe BURLAUD Et son équipe

« Les Pêcheurs de sardines de Saint-Jean-de-Luz, les Vignerons d' Irouléguay, les petites mains des piments d' Espelette, un parcours à cochon des Aldudes, un peu plus loin une pisciculture à truite vers Banca... 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)

#### Fromager Affineur

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

#### Pain

Extche Goxoan, Ciboure (64)

Luxpanem, Saint-Pée sur Nivelle (64)

### Viandes & Poissons

L'écaille d'argent, St Jean de luz (64)

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)

### Menu Aho Fina

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

75€

En 3 services \_ Entrée, Poisson ou viande et  
Dessert



## Nos Entrées

L'Entrée du jour	24 €
Le Homard	38 €
A la plancha, sucrine braisée, tartare de concombre aux herbes et mayonnaise piment d'Espelette.	
Le Bar	24 €
En Ceviche au Leche del tigre amande, mangues fraîches, noisettes torréfiées.	
Le Bar & Caviar Pétrossian	74 €
Ceviche de bar à partager, et une boîte de caviar Pétrossian 20g pour deux personnes.	

## Nos Mets

Le Poulpe	38 €
Grillé à la plancha, caviar d'aubergine, pesto aux herbes, brunoise de concombres, mélasse de grenades et burrata basque.	
La Pêche du jour selon la criée	38 €
La criée du moment, jardin de légumes de saison.	
Le Turbot	40 €
A la plancha, piperade et poivrons confits.	
Le Homard	44 €
Grillé à la plancha, Fregola Sarda à l'encre de seiche, rouille maison et padrons frits.	
Le Plat du jour	35 €
La Côte de Bœuf pour 2 personnes	75 €
Sauce Bleu des Basques fumé, frites fraîches et padrons.	



—AHO FINA—

Par Laurent PIBALLEAU - Chef Pâtissier

TOUS NOS DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

## Nos Desserts

Le Finger	18 €
Croquant caramel fleur de sel, vanille et chocolat de Madagascar, crème glacée caramel d'orange.	
Le Baba Williamine	18 €
Pomelos et poires rôties, glace pistache.	
Le Biscuit Macaron	18 €
Confit de framboises, crème légère citron basilic et son sorbet.	
Le Moelleux coco & Bananes Caramélisées	18 €
Mousse exotique, ananas rôti et glace vanille.	

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