AHO FINA

# Le Chef Jean-Christophe BURLAUD
# & son équipe

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

## Du lundi au vendredi (hors juillet-aout)
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*

« 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 »

Prix nets en euros TTC, service compris
Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.
L'origine des viandes porcines, ovines et de volaille : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine
L'origine des viandes bovines : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine & Pays basque Espagnol.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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

AHO FINA

# Nos Fruits de Mer

**L'assiette de l'écailler** 29 €
3 Huitres Crassostrea Gigas, bulots, 8 crevettes roses, crevettes grises, tartare de poulpe.

**L'assiette petit pêcheur** 42 €
3 Huitres Crassostrea Gigas, 8 crevettes roses, bulots, crevettes grises, tartare de poulpe, ½ tourteau

**Le plateau de fruits de mer Grand Hôtel** 95 €
8 Huitres Crassostrea Gigas, 16 crevettes roses, bulots, crevettes grises, tartare de poulpe, 1 tourteau, Dashi de poisson.

**Assiette d'huitres Crassostrea Gigas (Lège Cap Ferret)**
6 unités 25 € / 9 unités 36 € / 12 unités 45 €.

# Pour deux

**Le Foie Gras des Landes** 36 €
Tranche de foie gras mi-cuit des Landes Dupérier, chutney de figues à la Cachaça.

**La Côte de Bœuf, (30 minutes)** 85 €
Bœuf Basque Espagnol, tranché et servi, pommes grenailles, sauce Bleu des Basques fumé.

**Le Jarret de Porc Noir de Bigorre, (30minutes)** 54 €
Jarret de porc noir de Bigorre braisé, sauce moutarde basque, carottes et oignons rôtis au four.

**Le Poisson du jour** (suivant arrivage et météo). Prix sur demande
Le poisson du jour entier et ses légumes de saison

Prix nets en euros TTC, service compris
Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.
L'origine des viandes porcines, ovines et de volaille : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine
L'origine des viandes bovines : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine & Pays basque Espagnol.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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

AHO FINA

## Nos Entrées

**Le Poireau Vinaigrette & suprême de truffe d'été** 16 €
Poireaux, burrata fumée, vinaigrette fleurette au suprême de truffe d'été Alena.

**Salade Mesclun** 21 €
Salade mesclun, oignon braisé et crème de brebis, graines de courge, écrevisses saumurées, magret fumé, , vinaigrette agrumes poivrées.

**La salade de Pommes de Terre** 16 €
Salade de grenailles chaudes, oignons rouges pickles et hareng gras Sitoka de chez **Pétrossian**.

**Salade de Poulpe** 23 €
Salade de poulpe mariné à la plancha, piperade froide, roquette frite, graines de grenade

## Nos Mets

**La Souris d'Agneau** 32 €
Souris d'agneau basque braisée, sauce crémée ail noir, mousseline de tarbais & brebis comme un aligot.

**Le Pavé de Bœuf** 26 €
Pavé de bœuf de nouvelle aquitaine, sauce poivre flambé, ail des ours & armagnac, frites fraiches.

**Le Risotto à l'Encre de Seiche** 24 €
Risotto à l'encre de seiche, chipirons sautés au pesto.

**La Sole portion sur arête** 38 €
Sauce beurre blanc & yuzu, œufs de poisson volant au wasabi, émincée de fenouil, huile d'olive.

**La Pêche du jour selon la criée** 28 €
Filet de poisson du jour & ses légumes de saison braisés et rôtis, sauce vierge du chef.

**Le Risotto Végétarien** 20 €
Piperade et légumes de saison à la plancha.

## Notre chariot de Desserts

Par Laurent PIBALLEAU - Chef Pâtissier

12 € l'unité

Prix nets en euros TTC, service compris
Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.
L'origine des viandes porcines, ovines et de volaille : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine
L'origine des viandes bovines : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine & Pays basque Espagnol.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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