AHO FINA

Le Chef Jean-Christophe BURLAUD
& son équipe

Viandes & Poissons

Fumoir Onake, St jean de luz (64)
Dima, St jean de luz (64)
Michel Goicoechea, Truite de banka, Banca
Pierre Oteiza, Les Aldudes (64)
Coopérative Axuria, Chéraute (64)
Maison Garat, Souraïde (64)
Pascal Massonde, Souraïde (64)

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 & Pain

Benat Artisan Fromager Affineur, St-Jean-de-Luz (64)
Etxe Goxoan, Ciboure (64)
Enka, St jean de Luz (64)

Menu du jour Aho Fina

Découverte en 5 services

75€

Pré-entrée végétale, Entrée,

Criée ou plat du jour,

Dessert & Mignardises.

95€

Accord mets & vin

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, 1 tourteau, tartare de poulpe, Dashi de poisson.

Assiette d'huitres Crassostrea Gigas (Lège Cap Ferret)

6 unités 25 € / 9 unités 36 € / 12 unités 45 €.

*Langouste et homard sur commande 24h à l'avance avec supplément (prix suivant les cours de la criée)

AHO FINA

« 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 Banca au Pays Basque le terroir se vit ! Il suffit de lire le paysage pour prendre la mesure du phénomène. Pascal ARCE »

Nos Entrées

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

Le Lobster Brioché 22 €
La queue de homard sur pain brioché, mayonnaise aux agrumes, sucrines et noisettes.

Assiette de Saumon 31 €
Assiette de saumon **Pétrossian**, crème d'Isigny au piment d'Espelette, grand blinis aux feuilles de nori & fleur de caviar **Pétrossian**.

L'Entrée du Jour 18 €

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

Le Filet de Merlu de Ligne Confit 66 €
Beurre maître d'hôtel à la brisure de truffe, mousseline souple de Polenta & sel de truffe

AHO FINA

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 Merlu 30 €
Merlu confit, beurre maître d'hôtel à la brisure de truffe, mousseline souple de polenta.

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

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

Le Risotto Végétarien 20 €
Risotto, piperade & légumes de saison à la plancha.

Le Plat du Jour 32 €

Nos Desserts

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

Le Finger Sur un Air d'Opéra 16 €
Crème chocolat café, glace café, mousse au chocolat, sauce chocolat.

Le Baba au Rhum Traditionnel Dressé à Votre Table 16 €
Chantilly vanillée maison & sa glace vanille.

La Tartine Feuilletée Caramélisée 16 €
Fraises fraiches, crème d'Isigny, compotée de fraises, glace pistache.

Découverte Autour du Pamplemousse 16 €
Mousse fromage blanc & miel, gel pamplemousse, glace pamplemousse, biscuit au fromage blanc, caramel miel.

Le Dessert du Jour 15 €

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