



Le Chef Jean-Christophe BURLAUD & son équipe

<p>Viandes & Poissons</p> <p>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, Souraide (64) Pascal Massonde, Souraide (64)</p> <p>Côté Jardin & Autres Maraichers</p> <p>La vallée des deux Sources, Famille Bastelica, Verlus (32) L'Orangerie, Anglet (64) Jon Harlouchet (Maïs artogorria), Bussunarits-Sarrasquette (64)</p> <p>Fromager Affineur & Pain</p> <p>Benat Artisan Fromager Affineur, St-Jean-de-Luz (64) Etxe Goxoan, Ciboure (64) Enka, St jean de Luz (64)</p>	<p>Menu du jour Aho Fina</p> <p>Découverte en 5 services</p> <p>75€</p> <p>Pré-entrée végétale, Entrée, Criée ou plat du jour, Dessert & Mignardises.</p> <p>95€</p> <p>Accord mets & vin</p>
---	---

Nos Fruits de Mer

L'assiette de l'écailler 29 €
3 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, bulots, 8 crevettes roses, crevettes grises, tartare de poulpe.

L'assiette petit pêcheur 42 €
3 huîtres Les Parc de l'Impératrice, 8 crevettes roses, bulots, crevettes grises, tartare de poulpe, 1/2 tourteau.

Le plateau de fruits de mer Grand Hôtel* 95 €
8 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, 16 crevettes roses, bulots, crevettes grises, 1 tourteau, tartare de poulpe, Dashi de poisson.

Assiette d'huîtres Les Parcs de l'Impératrice (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)



« 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, sucrones et noisettes.	
Grand Blini de Truite de Banka	31 €
Truite fumée, 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	



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 fraîches, 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