



Le Chef Jean-Christophe BURLAUD & 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 »

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.

Découverte en 5 services

Accord mets & vins

105 €



—AHO FINA—

Nos Plateaux de Fruits de Mer

-du vendredi au dimanche-

L'assiette de l'écailler	32 €
3 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, bulots, 8 crevettes roses, crevettes grises, tartare de poulpe.	
L'assiette petit pêcheur	42 €
3 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, 8 crevettes roses, bulots, crevettes grises, tartare de poulpe, ½ tourteau	
Le plateau de fruits de mer Grand Hôtel*	110 €
8 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, 16 crevettes roses, bulots, crevettes grises, tartare de poulpe, 1 tourteau, Dashi de poisson.	

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

Nos Entrées

L'Entrée du Jour	18 €
Le Poireau Vinaigrette & suprême de truffe d'été	19 €
Poireaux, burrata fumée, vinaigrette fleurette à la Truffata d'été.	
Le lobster brioché	24 €
La queue de homard sur pain brioché, mayonnaise aux agrumes, sucrones et noisettes.	
Le Foie Gras des Landes	36 €
Tranche de foie gras Mi-cuit des Landes Dupérier, chutney de figues à la Cachaça.	
Assiette d'huîtres Les Parcs de l'Impératrice (Lège Cap Ferret)	
6 unités 26 € / 9 unités 36 € / 12 unités 48 €.	

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 Mets

La Souris d'Agneau	34 €
Souris d'agneau basque braisée, sauce crémée ail noir, mousseline de tarbais & brebis comme un aligot.	
Le thon à la plancha	34 €
Mousseline de pommes de terre, sauce acidulée aux fruits rouges	Option Foie Gras+10 €
La Côte de Bœuf (30 minutes suivant cuisson)	85 €
Bœuf Basque Espagnol, tranché et servi, pommes grenailles, sauce Bleu des Basques fumé.	
La Pêche du jour selon la criée	30 €
Filet de poisson du jour & ses légumes de saison braisés & rôtis, sauce vierge du chef.	
Le Risotto Végétarien	23 €
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 comme un Dacquois	16 €
Crème chocolat café, glace café, mousse au chocolat, sauce chocolat.	
Le Baba au Rhum Traditionnel	16 €
Chantilly vanille maison & sa glace Vanille.	
La Tarte Feuilletée	16 €
Fraise fraîche, double crème épaisse, compote 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