



Le Chef Jean-Christophe BURLAUD & son équipe

« 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 »

Viandes & Poissons

Fumoir Onake, Saint-Jean-de-Luz (64)
Dima Saint-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)

Côté Jardin & Autres Maraichers

Garbage (32)
L'Orangerie, Anglet (64)
Jon Harlouchet (Maïs Artogorria), Bussunarits-Sarrasquette (64)

Fromager Affineur & Pain

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



Nos Plateaux de Fruits de Mer

L'assiette de l'écailler	32 €
3 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, bulots, crevettes roses, crevettes grises, tartare de poulpe	
L'assiette petit pêcheur	42 €
3 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, crevettes roses, bulots, crevettes grises, tartare de poulpe, 1/2 tourteau	
Le plateau de fruits de mer Grand Hôtel*	110 €
8 huîtres Les Parcs de l'Impératrice, crevettes roses, bulots, crevettes grises, tartare de poulpe, 1 tourteau, Dashi de poisson	
Assiette d'huîtres Les Parcs de l'Impératrice (Lège Cap Ferret)	
6 unités 26 € / 9 unités 36 € / 12 unités 48 €.	

*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 €
Notre « Lobster roll » brioché	24 €
La queue de homard sur pain brioché, mayonnaise aux agrumes, feuilles de sucrine et noisettes	
Le Foie Gras des Landes Dupérier pour deux	38 €
Sur crème froide de betteraves, toast de pain brioché, chantilly truffée, sucrine grillée, réduction de balsamique	
Le Poireau Vinaigrette & Tartufata de truffe d'été	19 €
Poireaux, burrata fumée, vinaigrette fleurette à la Tartufata de truffe d'été	
Le tartare de poisson du jour & son nénuphar de riz soufflé	22 €
Poisson du jour suivant arrivage, pickles d'oignons, grenade, brunoise de concombre, œufs de truite, siphon de lait d'amande	

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, France & 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



Nos Mets

Le Filet de Bœuf Herriko grillé pour deux (30 minutes suivant cuisson)	85 €
Bœuf du Pays basque à la plancha, tranché finement, pommes grenailles, beurre Maître d'hôtel et sauce Bleu des Basques fumé	
La Souris d'Agneau	34 €
Souris d'agneau basque braisée, sauce crémée ail noir, poêlée de légumes à la tartufata d'été	
Le turbotin sauvage de ligne & poutargue de caviar Pétroussian	48 €
Turbotin entier cuit sur arêtes, mousseline de céleri rave, chips de légumes, sauce beurre Nantais	
La Pêche du Jour selon la Criée	30 €
Filet de poisson du jour & ses légumes de saison braisés & rôtis, sauce vierge du chef	
Poulpe grillé à la plancha & spaghettis encre de seiche	35 €
Sauce bisque, huile de persil et émietté de homard	
La Frégola Sarda végétarienne et sa boule de mozzarella	23 €
Petite pâte de blé de Sardaigne, piperade, roquette frite & mozzarella en chaud froid	
Le Plat du Jour	32 €

Nos Desserts

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

Le Macaron aux Fraises	16 €
Crème légère citron verveine, sorbet fromage blanc	
Le Feuilleté Caramélisé aux Pêches	16 €
Crème légère à la violette, sorbet pêches de vigne	
La Brioche façon Pain Perdu	16 €
Abricots, lavande et sa glace au lait d'amande	
La Barre Chocolatée aux Cacahuètes	16 €
Glace vanille, caramel fleur de sel et Pralinettes	
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, France & 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