



Le Chef Jonathan AYME & 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 Banka au Pays Basque le terroir se vit ! Il suffit de lire le paysage pour prendre la mesure du phénomène. ”

- Pascal Arce

MENU AHO FINA

Découverte en 5 services

Pré-entrée

Entrée

Criée ou plat du jour

Dessert

Mignardises

75 €

Accord mets et vins en trois verres : **30€**

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)

LEGUMES

La vallée des deux Sources, Famille Bastelica, Verlus (32)
L'Orangerie, Anglet (64) Jon Harlouchet (Maïs artogorria),
Bussunarits-Sarrasquette (64) Garbage Jean-Luc, Saint-Martin-
d'Armagnac (32)

PAINS & FROMAGES

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

NOS ENTRÉES

Raviole de langoustine	24 €
Velouté de crustacés & brunoise de légumes	
Poulpe de nos côtes	22 €
Houmous d'artichauts, salade de fenouil & orange, vinaigrette miso gingembre	
Suggestion du jour	20 €
Foie gras poêlé	22 €
Pommes rôties aux épices & jus asiatique	
Assiette d'huîtres Les Parcs de l'Impératrice (Lège Cap Ferret)	
6 unités : 26€ - 9 unités : 36€ - 12 unités : 48€	

NOS METS

Merlu & palourdes	32 €
Mousseline de céleri-rave, sauce marinière au curry vert	
Saint-Jacques snackées	36 €
Croûte de noisettes & chorizo, déclinaison de choux-fleurs & sauce corail piquillos	
La Pêche du jour selon la criée	30 €
Filet de poisson du jour & ses légumes de saison braisés et rôtis, sauce vierge du chef	
Autour de l'agneau	34 €
Mousseline de carotte & gingembre, chimichurri, jus réduit	
Filet de bœuf à partager (2 pers.)	85 €
Pommes de terre grenaille, sauce au poivre	
Suggestion du jour	34 €

NOS DESSERTS

Par Laurent PIBALLEAU – Chef Pâtissier

La Mangue rôtie au poivre de Sichuan	16 €
Pain perdu brioché, espuma banane - passion & glace vanille de Madagascar	
La Poire pochée au vin rouge épicé	16 €
Croquant aux noix, confit de cassis & glace cannelle	
Le Mont-Blanc du Grand Hôtel	16 €
Sablé amande, crème légère marron - armagnac, marmelade et suprêmes de clémentine, jus réduit vanillé & son sorbet	
Sur un air d'Opéra	16 €
Dacquoise noisette, croquant caramel fleur de sel, crémeux & glace café, mousse au chocolat 74%	
Suggestion du jour	16 €

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 bovines, porcines, ovines et de volaille : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine & Pays Basque Espagnol.

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition. Pour tout régime alimentaire, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos équipes.