



Le Chef Jonathan AYME & son équipe

“ Les Pêcheurs de sardines de Saint-Jean-de-Luz, les Vignerons d'Irrouléguy, 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 gambas Brunoise de céleri et bouillon parfumé à la citronnelle	24 €
Sashimi mariné de maquereau Houmous de betterave, vierge de framboise et gel ponzu	22 €
Saint-jacques snackées Duxelles de champignons, siphon poitrine de porc et brebis, chips de porc	24 €
Foie gras poêlé Rhubarbe, feuilleté et jus de viande	22 €
Suggestion du jour	20 €
Assiette d'huîtres Les Parcs de l'Impératrice (Lège Cap Ferret) 6 unités : 26€ - 9 unités : 36€ - 12 unités : 48€	

NOS METS

Pavé de truite de Banka Asperges et cébetes grillées, ajo blanco et sauce pilpil	32 €
Thon rouge de ligne Rossini Mousseline de pommes de terre, Pak Choi et sauce acidulée	38 €
Le Poisson du jour Filet de poisson, légumes de saison braisés et rôtis, sauce vierge	30 €
Filet de canette Mousseline de patates douces au gingembre, pommes épicées, salade de fenouil et sauce teriyaki	32 €
Filet de bœuf à partager (2 pers.) Pommes de terre grenaille, sauce au bleu des basques	85 €
Suggestion du jour	34 €



NOS DESSERTS

Par Laurent PIBALLEAU – Chef Pâtissier

Afin d'assurer un service fluide, nous vous recommandons de commander votre dessert en début de repas

Sur un air d'Opéra

16 €

Dacquoise noisette, croquant caramel fleur de sel, crémeux & glace café, mousse au chocolat 74%

La Mangue rôtie au poivre de Sichuan

16 €

Pain perdu brioché, espuma banane - passion & glace vanille de Madagascar

Le Chou gourmand aux gariguettes

18 €

Crème fraîche, brisures de meringue, compotée et sorbet fraise

Les Petits babas à l'Izarra

18 €

Autour du citron, nougatine au sésame, sorbet citron - basilic

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 France & en Espagne.

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.