



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)

LÉGUMES

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

Tataki de Thon Rouge	22 €
Crème de petits pois, pickles de légumes	
Sashimi Mariné de Poisson 	22 €
Houmous de betterave, vierge de framboise et gel ponzu	
La Courgette 	18 €
En variation, tzatziki à l'huile de basilic, tomates confites	
Foie Gras Poêlé 	22 €
Rhubarbe, feuilleté et jus de viande	
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	32 €
Poireaux et cébettes grillés, ajo blanco et sauce pilpil	
Thon Rouge de Ligne Rossini 	38 €
Mousseline de pommes de terre, Pak Choi et sauce acidulée	
Le Poisson du Jour	30 €
Filet de poisson, légumes de saison braisés et rôtis, sauce vierge	
Filet de Canette 	32 €
Mousseline de patates douces au gingembre, pommes épicées, salade de fenouil et sauce teriyaki	
Filet de Bœuf à Partager (2 pers.) 	85 €
Pommes de terre grenaille, sauce au bleu des basques	
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

Dacquoise Noisette

16 €

Crèmeux tonka, croquant fleur de sel, mousse au chocolat 70% et glace pralinée

Accord proposé : Graham's "Fine Tawny Port" - Vallée du Douro, Portugal (6cl) 8 €

La Pêche Pochée à la Verveine

16 €

Meringue au zeste de citron vert, crème légère citron, glace verveine, coulis cassis

Accord proposé : Domaine Brundlmayer "Terrassen" - Kamptal, Autriche (12cl) 11 €

Le Chou Gourmand aux Gariguettes

18 €

Crème fraîche, brisures de meringue, compotée et sorbet fraise

Accord proposé : Baron de Rothschild Rosé - Champagne, France (12cl) 25 €

Feuilleté Caramélisé à l'Abricot et au Romarin

18 €

Confit d'abricot et romarin, crème à la vanille, glace au miel de châtaignier

Accord proposé : Liqueur Jacoulot "Abricot" - Bourgogne, France (4cl) 14 €

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.