



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
Crée ou plat du jour
Dessert
Mignardises

80 €

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

Sashimi Mariné de Poisson 	22 €
Houmous de betterave, vierge de framboise et huile d'agrumes	
Asperge et Poireaux Confits  	18 €
Lard grillé, émulsion d'olive, foin de poireaux, brebis	
Foie Gras Frais Poêlé 	24 €
Rhubarbe en chutney et confite, crumble d'amande et sauce teriyaki	
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

Truite de Banka Confitée 	32 €
<i>Aubergine rôtie, chips de jambon, jus de viande réduit</i>	
Le Poisson du Jour 	30 €
<i>Filet de poisson, légumes de saison braisés et rôtis, sauce vierge</i>	
Effiloché d'Agneau Axuria aux Epices  	34 €
<i>Croquant polenta Arto Gorria, piquillos confit au cumin & fenouil</i>	
Duo d'Artichaut et Polenta  	28 €
<i>Frites de polenta au brebis, artichaut en hummous et barrigoul, chimichurri, sarrazin grillé</i>	
Suggestion du Jour	34 €
Filet de Bœuf à Partager (2 pers.)	85 €
<i>Pommes de terre grenaille, sauce au bleu des Basques</i>	

ACCOMPAGNEMENTS


Frites	8 €
Salade Verte	5 €



NOS DESSERTS

Par Laurent PIBALLEAU – Chef Pâtissier

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

- Le Gâteau Basque Pistache Fraise** 16 €
Glace pistache et jus de fraise au piment d'Espelette
- Notre Pavlova aux Fruits Rouges**  16 €
Crème légère citron basilic et son sorbet
- La Barre Chocolat Noisette** 18 €
Glace vanille de Madagascar, caramel et pralinettes
- Café Gourmand** 18 €
Gâteau basque crème légèrement rhumée
Baba à l'izarra vert & marinade de fruits rouges
Chouquette et glace caramel d'orange, croustillant fleur de sel et sa marmelade
Allumette glace royale, crème légère citronnée, framboise et son confit
- Suggestion du Jour** 16 €
- Assiette de Fromages (servie avec noix, confiture de cerise noire, mesclun)** 18 €
Crémeux brebis (30g)
Bleu fumé (30g)
Tomme de Brebis (30g)



Gluten



Végétarien



Végétarien possible

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.