



LE CHEF JONATHAN Ayme & son équipe

Tradizioa ez da iragana, baizik eta etorkizuna elikatzen duen sustraia.

La tradition n'est pas le passé, mais la racine qui nourrit l'avenir.

- Jorge Oteiza,

SCULPTEUR, ÉCRIVAIN ET DESIGNER BASQUE ESPAGNOL DU XX^e SIÈCLE

Aho Fina – « fine bouche » en basque – célèbre la richesse du terroir à travers une cuisine à la fois créative et généreuse qui s'inspire directement de la nature environnante, dans un dialogue gourmand entre terre et mer.

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 : **35€***

LÉGUMES

La vallée des deux Sources, Famille Bastelica, Verlus (32)

L'Orangerie, Anglet (64)

Jon Harlouchet (Mais artogorria),

Bussunarits-Sarrasquette (64)

Garbage Jean-Luc, Saint-Martind'Armagnac (32)

PAINS & FROMAGES

Benat Artisan Fromager Affineur, St-Jean-de-Luz (64)

Etxe Goxoan, Ciboure (64) Enka, Saint-Jean-de-Luz (64)

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)

NOS ENTRÉES

Tartare de Thon Blanc - 22€

Ajo blanco, œufs de poissons, pesto et gel de citron

Gaspacho de Pastèque - 18€



Betterave et fraise, salade de crabe, œufs de poissons et caramel de soja balsamique

Foie Gras Frais Poêlé - 24€



Chutney, fraîcheur de pêches, crumble d'amande et tuile de pain

Fraîcheur de Homard Bleu - 32€



Suprême d'agrumes, mayonnaise à l'aneth, variation de gels

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

Tataki de Truite de Banka - 32€



Caviar d'aubergine, salade de fenouil aux agrumes et gel orange miso

Le Poisson du Jour - 34€

Filet de poisson & ses légumes de saison rôtis dans un beurre aillé, sauce vierge

Carré de Veau AXURIA Rôti - 34€

Écrasé de pomme de terre aux piquillos et son siphon, sarrasin grillé

Thon Rossini - 36€



Pak Choi grillé, mousseline de pomme de terre et acidulée de framboise

Suggestion du Jour - 34€

Filet de Boeuf à Partager (2 pers.) - 85€

Pommes de terre grenaille, sauce au bleu des Basques

ACCOMPAGNEMENTS

Frites - 8€

Salade Verte - 5€



Gluten



Végétarien



Végétarien possible



NOS DESSERTS

par Laurent Piballeau - Chef Pâtissier

Afin d'assurer un confort de service, 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 Gourmande - 18€



Chocolat au lait, noisettes, croquant fleur de sel, glace vanille et caramel

Le Feuilleté Caramélisé Abricot Romarin - 18€



Crème légère à la vanille et glace au lait d'amande

Suggestion du Jour - 16€



Assiette de Fromages - 18€

(servie avec amandes torréfiées & confiture)

Crèmeux brebis (30g)

Bleu fumé (30g)

Tomme de Brebis (30g)

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.*



Gluten



Végétarien



Végétarien possible

