



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 territoire 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 de la Semaine

Découverte en 3 services

Entrée

Plat du jour

Charriot de Dessert

40€

Eau filtrée et café inclus

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

Carpaccio de Poulpe - 24€

Ecrasé de pomme de terre citronné, sauce à la gallega, pickles

Gravlax de Truite de Banka- 22€

Fenouil confit, crème de burrata

Déclinaison d'Aubergines - 18€

Tomates en texture, chiffonnade d'Ibaïama



Gaspacho Blanc - 22€

Ajo blanco, vierge de légumes et caramel soja balsamique



Assiette d'Huîtres Les Parcs de l'Impératrice (Lège Cap Ferret)

6 unités : 26€ - 9 unités : 36€ - 12 unités : 48€

NOS METS

Le Poisson du Jour - 34€

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

Linguine de la Mer - 26€

Persillade, fumet de poisson et tomates confites



Parillada de Poissons- 32€

Risotto au jus de poisson, aioli, sauce vierge



Volaille Fermière Garat- 32€

Farcie au brebis façon cordon bleu, polenta crémeuse, sauce au chorizo



Boeuf Rossini- 36€

Mousseline de pomme de terre, jus réduit



Petits Légumes de Saison - 24€

Variation de courgettes, arrancini de légumes, poivrons sucettes et tomates confites



Salade de Tomates & Bonite - 24€

Tapenade d'olive Kalamata, pickles & pesto



NOS DESSERTS

par Laurent Piballeau - Chef Pâtissier

Une Gourmandise au Choix - 12€



Glace & Sorbet de la Maison Bargeton

1 boule : 4€ - 2 boules : 8€ - 3 boules : 12€



Gluten



Végétarien



Végétarien possible



NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Champagne

Barons de Rothschild Concordia - 19€

Barons de Rothschild Rosé - 25€

Les Vins Blancs

2024 - Ramon Jané Baudili - Penedès, Espagne - **10€**

2022 - Luis Seabra Xisto Ilimitado - Douro, Portugal - **10€**

2024 - Domaine Pascal & Fils - Bourgogne, Côte d'Or - **12€**

2023 - Maison Aux Alouettes Lulu - Muscadet - **12€**

Les Vins Rouges

2024 - Indiano - Sierra de Gredos, Espagne - **12€**

2021 - Château de Nages Héritage - Costières de Nîmes - **10€**

2017 - Château Jean Faux Sainte Radegonde - Bordeaux - **13€**

2022 - Domaine les Astrelles En Riottes - Bourgogne Passe-Tout-Grains - **15€**

Les Vins Rosés

2025 - Domaine de Minuty Prestige - Côtes de Provence - **9€**

LES EAUX MINÉRALES

Aquachiara plate ou gazeuse (50cl/75cl) - 4€/6€*

Vittel (50cl/100cl) - 5€/8€

San Pelligrino (50cl/100cl) - 5€/8€

**Aquachiara : eau de réseau micro filtrée*

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.*