Aho Fina

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€

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-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

Velouté de Butternut - 18€
Lardons de poitrine de porc, caramel soja balsamique

Oeuf Parfait - 18€
Crémeux de champignons, chips de jambon & tuile de pain

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, aïoli, sauce vierge

Porc Noir de Bigorre- 32€
Potimarron, champignons, échalotes confites, noisettes torréfiées, jus de viande

Boeuf Rossini- 36€
Mousseline de pomme de terre, jus réduit

Légumes de Saison - 24€
Légumes en texture, arancini aux champignons, sauce vierge

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€

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Gluten *Végétarien* *Végétarien possible*

Pendant le mois d'octobre, pour chaque plat vendu, nous reversons une participation au profit de l'association "Les Battements d'Elles"

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€*

***2024** - Luis Seabra Xisto Illimitado - Douro, Portugal - 10€*

***2024** - Domaine Thomas Pascal "Les Chaillots" - Bourgogne Côte d'Or - 14€*

Les Vins Rouges

***2022** - Château de Nages Héritage - Costières de Nîmes - 10€*

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

***2024** - Domaine Thomas Pascal Les Chaillots - Bourgogne Côte d'Or - 12€*

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.

AHO FINA

OUR HEAD CHEF JONATHAN AYME
& his team

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

Weekly Menu

Starter
Main
Dessert

40€

VEGETABLES
La vallée des deux Sources, Famille Bastelica, Verlus (32)
L'Orangerie, Anglet (64)
Jon Harlouchet (Maïs artogorria),
Bussunarits-Sarrasquette (64)
Garbage Jean-Luc, Saint-Martind'Armagnac (32)

BREAD & CHEESE
Benat Artisan Fromager Affineur, St-Jean-de-Luz (64)
Etxe Goxoan, Ciboure (64) Enka, Saint-Jean-de-Luz (64)

MEAT & FISH
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)

SARTERS

Octopus Carpaccio - 24€
Mashed lemon potatoes, gallega sauce, pickles

Banka's Trout Gravlax - 22€
Confit fennel, burrata cream

Butternut Velouté - 18€
Diced pork belly, caramel & soy balsamic

Perfect Egg - 18€
Mushroom cream, ham chips, bread tuile

Oyster Plate from Les Parcs de l'Impératrice (Lège Cap Ferret)
6 units : 26€ - 9 units : 36€ - 12 units : 48€

NOS METS

Fish of the Day - 34€
Fish fillet, vegetables roasted in garlic butter, virgin dressing

Seafood Linguine - 26€
Persillade, fish reduction, confit tomatoes

Fish Parillada - 32€
Risotto, fish jus, aioli

Pork - 32€
Squash, wild mushrooms, confit shallots, meat jus

Beef Rossini - 36€
Potato mash, reduced jus

DESSERTS
by Laurent Piballeau - Pastry Chef

A choice of sweet treat from our dessert trolley - 12€

Ice Cream & Sorbet from Maison Bargeton
1 scoop: 4€ - 2 scoops : 8€ - 3 scoops : 12€

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Gluten *Vegetarian* *Vegetarian possible*

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Champagne

*Barons de Rothschild Concordia - **19€***

*Barons de Rothschild Rosé - **25€***

White Wine

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

2024** - Luis Seabra Xisto Illimitado - Douro, Portugal - **10€

2024** - Domaine Thomas Pascal "Les Chaillots" - Bourgogne Côte d'Or - **14€

Red Wine

20221** - Château de Nages Héritage - Costières de Nîmes - **10€

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

2024** - Domaine Thomas Pascal "Les Chaillots" - Bourgogne Côte d'Or - **12€

Rosé Wine

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

MINERAL WATER

Aquachiara still or sparkling (50cl/75cl) - **4€/6€***

*Vittel (50cl/100cl) - **5€/8€***

*San Pelligrino (50cl/100cl) - **5€/8€***

**Aquachiara : filtered water*

Prices are stated in euros and are inclusive of all taxes, service included.

All our dishes are homemade and prepared on site from raw products. The origin of all our pig, sheep and poultry meat: born, raised and slaughtered in France & Spain.

A list of all our allergens is available upon request. For any dietary requirements, do not hesitate to seek assistance from our front of house team.