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 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
Criée 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 (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 Saint-Jacques - 22€
Agrumes, pignons de pins, crème d'artichauts

Tagliatelles d'Encornets - 20€
Champignons et son siphon d'aïoli

Foie Gras Frais Poêlé -24€
Vierge & chutney de poires, crumble d'amandes & tuile de pain

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

Saint-Jacques Snackées - 34€
Crémeux & foin de poireaux, grenailles, sarrazins grillés, jus de Saint-Jacques aux œufs de truite

Le Poisson du Jour - 34€
Filet de poisson & ses légumes de saison rôtis dans un beurre aillé, sauce vierge

Filet de Canette de la Maison Garat- 34€
Mousseline de patates douces au gingembre, pommes épicées, salade de fenouil, sauce teriyaki

Duo de Poitrine de Porc Manex & Gambas - 36€
Potimarron, aïoli, jus de viande

Suggestion du Jour - 34€

Filet de Boeuf à Partager (2 pers.) - 85€
Pommes de terre grenaille, sauce au bleu des Basques

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

ACCOMPAGNEMENTS

Frites - 8€

Salade Verte - 5€

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"

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 - 16€

Marmelade d'orange, crème et glace pistache, sauce à l'orange

La Brioche Façon Pain Perdu - 18€

Poire rôtie au poivre de Timut, glace à la chicorée, crème épaisse à la vanille

Le Mont-Blanc - 18€

Meringue, crème légère de marron, confit et crème glacée aux myrtilles, chantilly vanillée

Le Dacquois Noisette - 18€

Crème pralinée noisette, mousse gianduja, sauce chocolat et glace noisette

Suggestion du Jour - 16€

Assiette de Fromages - 18€

(servie avec amandes torréfiées & confiture)

Crémeux 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.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Gluten *Végétarien* *Végétarien possible*

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

Menu AHO FINA

Discovery in 5 services

Pré-entrée
Entrée
Main
Dessert
Mignardises

80€

Wine pairing - 3 glasses : ***35€***

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)

OUR ENTRÉES

Scallop Carpaccio - 22€
Citrus, pine nuts, artichoke cream

Squid Tagliatelles - 20€
Mushrooms & aïoli emulsion

Pan-Fried Fresh Foie Gras -24€
Pear chutney, almond crumble, bread tuile

Suggestion of the Day - 20€

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

OUR MAINS

Seared Scallops - 32€
Creamy leek, grenailles potatoes, scallop & trout's roe jus

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

Duck Fillet - 34€
Ginger sweet potato mash, spiced apples, fennel salad, teriyaki sauce

Pork Belly & Prawns Duo - 36€
Squash, aioli, meat jus

Suggestion of the Day - 34€

Beef Fillet to Share (2 pers.) - 85€
Grenaille potatoes, blue cheese sauce

Seasonal Vegetables - 24€
Vegetables declinaison, mushroom arancini, virgin sauce

SIDES

Fries - 8€

Green Salad - 5€

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Gluten *Vegetarian* *Vegetarian possible*

OUR DESSERTS

by Laurent Piballeau - Pastry Chef

For your comfort, we kindly recommend ordering your dessert from the start of your meal

---

Basque Cake - 16€

Orange marmelade, pistachio cream & ice cream, orange sauce

French Toast Brioche - 18€

Timut pepper-roasted pear, chicory ice cream, vanilla cream

Mont-Blanc - 18€

Meringue, chestnut cream, confit blueberry and ice cream, vanilla chantilly

Hazelnut Dacquois - 18€

Hazelnut praline cream, gianduja mousse, chocolate sauce, hazelnut ice cream

Suggestion of the Day - 16€

Cheese Plate - 18€

(served with torrefied almond & jam)

Creamy - Sheep (30g)
Smoked Blue- Sheep (30g)
Tomme - Sheep (30g)

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.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Gluten *Vegetarian* *Vegetarian possible*