

## MENU CARTE BLANCHE - 5 plats - 95€

### ENTRÉES \*

#### MAQUEREAU

grillé au binchotan, salicorne, œufs de brochet, poivre voatsiperifery – 21 €

#### SALSIFIS

rôtis au miel du pays, sabayon café whisky basque, poitrine de cochon Kintoa – 18 €

#### SAINT-JACQUES

sabayon champagne, main de Bouddha, granny smith, oseille – 24 €

### PLATS \*

#### VOLAILLE

contisée au curry, pithiviers de foie gras, cuisse confite, noix, potimarron – 36 €

#### COCHON KINTOA

laqué, céleri cuit en croûte de pain, tartelette de pulled pork, champignons – 31 €

#### MERLU

de Saint-Jean-de-Luz, jus carotte & safran, sauce mandarine – 29 €

#### TRUITE DE BANKA

confite, beurre blanc tosazu, céleri, citron vert – 28 €

### FROMAGE

Tomme mille fleurs de la Vallée d'Ossau de Patrick d'Arrudy, cerise amarena, cantucci – 14 €

### DESSERTS

#### CHOCOLAT

de chez Monsieur Txokola, menthe, gin Haize, baie de genièvre – 17 €

#### KIWI

fève de tonka, granny smith – 16 €

#### NOIX

agrumes de la maison Bachès, curcuma – 16 €

\* option végétarienne disponible sur demande

---

Chez Frenchie Biarritz, rien n'est laissé au hasard. Nous sélectionnons chaque artisan avec soin et engagement. Couteau Basque, Ferm'adour (foie gras), Belaun (porc basque Kintoa, agneau, veau), Benat Fromager Affineur, Abeilles & Cie (miel), Jardins du Refuge (légumes), Monsieur Txokola (chocolat), Boulangerie Fernandez... Une synergie de talents qu'on cultive, toujours au service du goût et du plaisir!

---