

Menu Carte Blanche - 5 plats - 95€

ENTRÉES

MAQUEREAU

grillé au binchotan, salicorne, crème de riz aux œufs de brochet - 21 €

RAVIOLO

breuil des Aldudes, petit-pois et bouillon au poivre voatsiperifery - 17 €

ASPERGE BLANCHE

sorbet ail des ours, velours asperge et feuille de câprier - 23 €

PLATS

VOLAILLE

farci au foie gras, asperge verte cuite à la braise, jus au genièvre et gin Haze de Biarritz - 36 €

COCHON KINTOA

laqué au binchotan, céleri cuit en croûte de pain, tartelette de pulled pork - 31 €

MERLU

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

TRUITE DE BANKA

confite, beurre blanc tosazu & café, céleri, condiment citron vert - 28 €

LEGUMES PRINTANIERS

sabayon fumé & ail des ours - 26 €

FROMAGE

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

DESSERTS

CHOCOLAT

de chez Monsieur Txokola, menthe, gin Haze, baie de genièvre - 17 €

KIWI

fève de tonka, pomme granny smith - 16 €

NOIX

agrumes de la maison Bachès, curcuma - 16 €

---

Notre cuisine est profondément ancrée dans le terroir basque et met en valeur la richesse de ses produits.

Chaque artisan est sélectionné avec soin, dans une démarche éthique et éco-responsable.

Le chef Greg Marchand sublime ces beaux produits à travers une cuisine authentique, métissée et impertinente.

Parmi les artisans locaux avec lesquels on travaille :

Jardins du Refuge (Anglet), Belaun (Vallée des Aldudes), Dima (Saint-Jean-de-Luz), Ferm'adour (Anglet), Fromager Benat (Saint-Jean-de-Luz), Abeilles & Cie (Bassussarry), Monsieur Txokola (Bayonne), Boulangerie Fernandez (Biarritz)...

---