

FRENCHIE

Biarritz

Menu Carte Blanche - 5 plats - 95€

Accord mets et vins - 3 verres - 50€ / Accord mets et vins - 5 verres - 75€

ENTRÉES

FLEURS DE COURGETTES

farce marine au vadouvan, ajo blanco, sabayon beurre fumé & safran – 26 €

BETTERAVE

de Jean-Luc Garbage, espuma à la verveine & crème au raifort – 18 €

TOMATE

de Jean-Luc Garbage, sorbet tomate fermentée & sauce tonnato – 22 €

TRUITE DE BANKA

mi-cuite, bouillon de crustacés & aïoli léger – 22 €

PLATS

RAVIOLO

ricotta, scamorza fumée & petit pois – 24 €

LOTTE

au binchotan, jeunes carottes rôties, condiment passion & beurre blanc à l'huile de crustacés – 35 €

MAIGRE

façon meunière, fenouil, céleri & émulsion réglisse citronnée – 32 €

CANARD

challandais, rôti au miel et aux épices, aubergine et gyoza de cuisse confite – 38 €

À PARTAGER

pour 2 personnes

THON ROUGE

grillé au binchotan, condiment anchois et romarin, sauce vierge & jardinière de chez Jean-Luc Garbage – 89€

CÔTE DE VEAU

rosé du Pays Basque, girolles et haricots, jus de veau condimenté – 86€

FROMAGE

Tome mille fleurs de la Vallée d'Ossau de Patrick d'Arudy, cerise amarena & cantucci – 14 €

DESSERTS

CHOCOLAT

de chez Monsieur Txokola, menthe, gin Haze & baie de genièvre – 16 €

ABRICOT

à l'Armagnac de chez Darroze & romarin - 17€

FRAISE

de la Ferme Etchelecu, verveine & mousse de lait – 17 €

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)...
