

FRENCHIE

Biarritz

Menu Carte Blanche - 5 plats - 95€

ENTRÉES

MAQUEREAU

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

BETTERAVE

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

ASPERGE

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

TRUITE DE BANKA

mi-cuite, bouillon de crustacé & 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 – 34 €

MAIGRE

façon meunière, fenouil, cèleri, émulsion réglisse citronnée – 32 €

CAILLE

fumée, cuisse confite, ravioli à la crème crue, artichaut, morille farcie, jus au genièvre – 36 €

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 – 17 €

KIWI

fève de tonka, pomme granny smith – 16 €

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)...
