

# 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 GRILLÉE

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

## PLATS

### RAVIOLO

ricotta, scamorza fumée, petit pois - 24 €

### COCHON KINTOA

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

### LOTTE

au binchotan, jeunes carottes rôties, condiment passion, beurre blanc à l'huile de crustacés - 34 €

### TRUITE DE BANKA

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

### 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)...

---