

La Table d'Arraya

du mercredi au dimanche soir et le samedi et dimanche midi

Le Chef François Hubert

*Au piano d'Arraya, le Chef François Hubert compose une partition qui respire le Pays Basque.
Entre jeux de textures et parfums d'épices, chaque plat raconte une histoire de terroir et de complicité.*

*Une gastronomie de cœur, exécutée à quatre mains avec sa compagne Élodie,
où la rigueur technique s'efface derrière le plaisir du goût et le partage.*

Entrées

- **Le Foie gras de Canard des Landes,** 20 €
*Cuit à basse température,
fondant de figue au poivre sauvage de Madagascar.*
- **Chou fleur rôti au miel bio Erletik et épices,** 14 €
Servi tiède, sauce ravigote fraîche au fromage blanc du Pays et câpres.
- **Thon blanc de la criée de St-Jean-de-Luz,** 16 €
*Gravlax de thon blanc au cacao amer et gruë de cacao,
fraîcheur de citron vert et cardamome.*

La Table d'Arraya

du mercredi au dimanche soir et le samedi et dimanche midi

Plats

- **Truite de Banka,** 26 €
*Aux épices douces, légèrement fumée au gril,
courgette façon parmigiana au fromage ardi gasna.*
- **Demi-pigeonneau rôti de la Maison Garat,** 28 €
*Royale de foies de volaille,
poêlée champêtre de champignons et légumes racines d'automne.
Possibilité de le déguster entier (supplément de 6 €).*
- **Joue de bœuf Herriko braisée de chez Axuria,** 26 €
*Variations de céleri - fondant et mousseline-,
la reine des pommes de terre rôties à la fleur de sel.*
- **Risotto de petit épeautre à l'Ardi Gasna,** 20 €
Légumes d'automne grillés de nos maraîchers de Sare.

Fromage ou Desserts

- **L'Ardi Gasna dans tous ses états,** 14 €
Déclinaison de fromages de brebis du Pays Basque.
- **Demi-Sphère au Chocolat Grand Cru Valrhona,** 12 €
*Mousse intense au chocolat noir,
biscuit financier au butternut fondant.*
- **Le Fontainebleau automnal,** 14 €
*Mousseline de fromage blanc de campagne et crème fouettée,
duo de raisins frais et confits au Jurançon doux,
croquet croustillant aux amandes.*
- **Poire du Pays confite à la fève tonka,** 10 €
*Crème anglaise infusée au pop-corn,
fins éclats de marron.*