

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 et parfumé à l'Armagnac,
réduction de bière basque et chicorée, griottes confites*
- **Tomates Anciennes de la Région,** 14 €
*Au pesto d'olives de Navarre et pignons,
breuil de brebis basque et crumble de maïs grand roux aux amandes.*
- **Tataki de thon rouge de ligne de la criée de St-Jean-de-Luz,** 16 €
Sésame torréfié, fraîcheur de concombre Noa et condiment aigre-doux.

La Table d'Arraya

du mercredi au dimanche soir et le samedi et dimanche midi

Plats

- Médaillon de lotte grillée, 26 €
*Au tian de légumes des maraîchers de Sare,
jus de langoustines perlé à l'huile de crustacés.*
- Magret de canard de la Maison Lafitte, 26 €
*Cuit en basse température,
déclinaison de légumes en caponata, pêche rôtie et jus court.*
- Filet de bœuf Herriko de chez Axuria, 28 €
*A la plancha,
courgette ronde en parmigiana de tomates au pimentón de la Vera.*
- Risotto de petit épeautre à l'Ardi Gasna, 20 €
Légumes d'été 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.
- Le Tiramisu revisité, 14 €
*Biscuit au café et whisky de la maison Brana,
fine feuille de praliné croustillant.*
- Le vacherin d'Elodie, 10 €
*Crème glacée vanille-citron,
meringue craquante et coulis de framboises à l'hibiscus.*
- L'Abricot et l'Amande, 12 €
*Fruits confits au miel Bio de chez Erletik, fraîcheur de breuil basque,
sirop de lavande et fleurs d'été.*