

**J'AI
POUR VOUS
LES VINS,
LES ASTRES
ET
LES METS**

FRENCHIE

Biarritz

ENTRÉES

CRUDO DE THON ROUGE DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ
Fraises, granité de concombre & shizo - 24€

TOMATES DE PLEIN CHAMPS COMME UNE PANZANELLA (v)
Cerises, eau de tomate & basilic - 18€

FLEURS DE COURGETTE
Farce fine de crevette, bisque & sabayon au beurre fumé - 23€

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON
Foie gras, cochon Kintoa, piment d'Espelette,
girolles & chutney d'abricot - 22€

PLATS

TTORO
Soupe des pêcheurs de Saint-Jean-de-Luz, panisse au maïs Grand Roux,
rouille au piment d'Espelette - 35€

AGNOLOTTI À L'AUBERGINE FUMÉE (v)
Ricotta, pignons de pin et câpres - 28€

TRUITE DE BANKA CONFITE
Sauce Pil Pil, poivrons aigre-doux & olives de Kalamata - 32€

VOLAILLE DE LA MAISON GARAT
Contisée à la marjolaine,
polenta de maïs frais au combava & tomates cerises - 34€

A PARTAGER (2 À 3 PERSONNES)

CÔTE DE BŒUF ANDALOUSE RETINTA
Sauce chimichurri ou béarnaise à la fleur de sureau - 120€

COCHON DE LAIT RÔTI
Taloa « tacos-style », pico de gallo à la verveine,
condiment habanero & pêche - 130€

THON ROUGE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ AU BARBECUE
Condiment anchois & romarin, sauce vierge à la tomate - 98€

FROMAGE

TOMME DE MILLE-FLEURS DE LA VALLÉE D'OSSAU DE PATRICK D'ARUDY (v)
Chutney d'abricot & crackers - 16€

DESSERTS

FRAISES DE LA FERME D'ETCHELECU (v)
Mille-feuilles d'arlettes caramélisées, crème légère à la pistache - 16€

TXOKOLA (v)
En chaud-froid, crème glacée à la vanille - 15€

BLANC MANGÉ (v)
Framboises et crème anglaise à l'oseille - 14€