

**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€

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGE DE BREBIS DE CHEZ BENAT

TOMME DE MILLE FLEUR, BRIQUE DE VIRGINIE, BLEU FUMÉ - 18€

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€