

Le Menu

le Végétal

ASPERGE BLANCHE 10€

Ajo Blanco, Citron-Estragon, Viennoise de Noisette

ARTICHAUTS MIMOSA 12€

Mayonnaise au Miso blanc, Œufs de Brochet fumés, Jaune d'œuf confit

MOUSSE DE POMME DE TERRE FUMÉE 21€

Fregola Sarda, Légumes de nos maraichers, Condiment Piment Végétarien

l'Océan

ANCHOIS DE GETARIA 13€

Pâte d'Orange Sanguine, Beurre Composé

MOULES FARCIES 14€

Beurre Combawa, Ail, Persil

CARPACCIO DE CREVETTES BLANCHES 18€

Mayonnaise de tête, Crème Miel - Wasabi, Radis Red Meat, Variations Agrumes

SAINT-JACQUES 21€

Petit Pois à la Française, Jus de Barde, Fraise, Gelée de Cosses, Caviar

BROCHETTE DE POULPE & CHISTORRA AU BBQ 21€

Lard de Kintoa, Condiment XO, Glace de Pomme de Terre Bleue

PAPPARDELLE D'ENCORNET 26€

Foie Gras Grillé, Crème d'Haricot Tarbais, Bouillon de Jambon Ibérique, Shitaké

La Terre

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE Sauce Andalouse	12€
CROQUETTES DE PIEDS DE COCHON Sauce Béarnaise, Cecina de Bœuf de Galice	14€
MILLES FEUILLES, FOIE GRAS-HADDOCK Tuile Sirop d'érable, Gel de Vinaigre Etxekoa	17€
ASSIETTE DE JAMBON CEBO EXTRA Huile d'Olive du Domaine de Belle Coste	19€
TARTELETTE RIS DE VEAU Champignons, Échalotes au Porto, Sauce Café	19€
VITELLO TONNATO Langoustine, Feuille de câpres, Parmesan	19€
<hr/>	
JOUE DE PORC IBÉRIQUE BBQ Polenta Grand Roux, Échalotes Confites, Sauce Cacahuète, Chicharon	25€
EFFILOCHÉ D'AGNEAU AUX ÉPICES Semoule Végétale condimentée, Siphon Pomme de Terre Fumé	26€
CHUCK FLAP DE GALICE (Persillée de Basse Côte 180g) Pomme de Terre, Champignon Persillade, Anchois	36€
SUPPLÉMENTS	
Pommes de Terre grenailles	4€
Mesclun de salade	4€

Les Douceurs

PLANCHE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS **18€ / 1 PERS 10€**

Condiments de Saison

CHEESE CAKE BASQUE **10€**

Fève de tonka, Marmelade de Kumquat

RHUBARBE **13€**

Ganache monté, Glace Vanille, Jus Rhubarbe-Poivre Malabar, Meringue

CITRON **13€**

Mousse Tiramisu, Citron Meyer en Sorbet & Confit, Sablé Beurre Demi-Sel

MOUSSE CHOCOLAT **11€**

Glace Amande Grillé, Praliné Feuillantine

GLACES ET SORBETS MAISON (1 boule) **3.5€**

POUR LES PETITS GOURMETS **13€**

N'hésitez pas à demander le menu enfant. Nous nous ferons un plaisir de vous présenter les options proposées par le chef. Sirop et boule de glace inclus.

LES PARTENAIRES PRODUCTEURS DE L'ALCHIMIE :

Famille Bastelica, Fruit, Légumes, Herbes (Verlus)
Le Helder Gourmet, Viande, Charcuterie (Anglet)
Poissonnerie Merrick (Saint Jean de Luz/Arcachon)
Peixos de Palamos, Crustacé (Palamos)
Primeur MOF L'Orangerie (Anglet/Ciboure)
Boulangerie Les Templiers (Biarritz)
Etxekoa, Vinaigre et assaisonnement (Bidart)
Maison Petrossian Caviar (Paris)