

Entrée ou à Partager

CROQUETTE DE JAMBON

12€

Sauce Andalouse

ANCHOIS DE GETARIA

14€

Citron Confit, Beurre aux Algues

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

17€

Confiture de Piment Végétarien

TRUITE DE BANKA FUME

17€

Salade Pomme-Fenouil-Tagette, Crème d'Isigny

MAÏS

11€

Houmous de Maïs, Sorbet Yaourt Grec, Citron Confit, Crackers de Maïs Grand Roux

TOMATE GRILLÉE

14€

Pied de cochon Pané, Confiture de Tomate, Sauce au Poivre

CHOUX

14€

Pressé de Choux gratiné au Miso de Pois Chiche, Infusion Combawa, Beurre Blanc aux Capres fumé

CARPACCIO DE CREVETTES BLANCHES

19€

Mayonnaise de tête, Crème Miel et Wasabi, Betterave, Agrumes

SAINT JACQUES

19€

Topinambours, Jus de Barde, Caviar, Endive, Amande

Plats

RAVIOLE

22€

Farce Oignon-Poireaux, Sauce Parmesan-Citron, Raisin, Noix

POULET

23€

Haut de Cuisse Façon Karaage, Laquage Teriyaki, Crème de Butternut, Chataigne, Choux Kale Frit

LOTTE AU BBQ

26€

Sauce Blanquette à l'Huile d'Argan, Oignon, Carotte, Fane de Carotte

CHUCK FLAP DE GALICE (Persillé de Basse Côte 180g)

36€

Churros de Pomme de Terre, Champignons en Persillade

SUPPLÉMENTS

Pommes de Terre grenailles

4€

Mesclun

4€



TRANSLATE THE MENU
TRADUCIR EL MENÚ

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 Citron

ILE FLOTTANTE

10€

Caramel de Pomme, Crème Anglaise Amaretto

CITRON GIVRRE

10€

Sorbet Citron Verveine, Crème de Citron, Kiwi-Concombre, Meringue Brulée au Charbon

CHOCOLAT

11€

Mousse Chocolat Chaud, Sorbet Cacao, Réduction Balsamique, Croustillant Praliné, Abricot Sec

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, Viande, Charcuterie (Anglet)

Poissonnerie Dima (Saint Jean de Luz)

Peixos de Palamos, Crustacé (Palamos)

Boucherie Metzger, Viande d'exception (Rungis)

Boulangerie Les Templiers (Biarritz)

Etxekoa, Vinaigre et assaisonnement (Bidart)

Maison Petrossian, Caviar (Paris)

Bloom, Epices (Biarritz)

Donibane (Ciboure)