

Entrée ou à Partager

CROQUETTE DE TAPIOCA AU PARMESAN

8€

Aïoli Ail Noir

GRAVLAX DE BOEUF

14€

Pickles de moutarde

ANCHOIS DE GETARIA x3

14€

Focaccia Grillé, Citron, Beurre d'Algues

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

17€

Confiture de Piment Végétarien, Croustillant D'érable

ASSIETTE DE JAMBON CEBO

18€

MAÏS

11€

Siphon Maïs-Ras El Hanout, Sorbet Yaourt, Citron Confit, Crackers de Maïs Grand Roux

BEIGNET DE PIED DE COCHON

14€

Harissa de Piment d'Espelette, Céleri confit, Sauce au Poivre

CRUDO DE BAR

16€

Bouillon Umami, Crème d'Isigny, Jalapenos, Kumquat

SAINT JACQUES

17€

Jus de Barde, Légume d'hiver, Beurre d'amande, Trévis

CARPACCIO DE CREVETTE BLANCHE

19€

Vinaigrette de Bisque, Betterave, Hibiscus, Crème Miel Wasabi

Plats

RAVIOLE DE BOEUF

25€

Pot au Feu de Jambon Ibérique, Légume, Truffe

TUBEREUX

22€

Légumes Tubéreux, Champignon, Jaune D'œuf Confit, Sabayon Vin Jaune, Tuile Sarrasin

LOTTE BBQ

24€

Beurre Blanc au Cidre Basque, Moules, Pain Grillé, Navet

CHUCK FLAP D'ANGUS BBQ (Persillé de Basse Côte 180g)

36€

Pomme Darphin, Champignon Persillade, Glaçage Teriyaki

SUPPLÉMENTS

Pommes Darphin

5€

Salade Choux Kale

5€



TRANSLATE THE MENU
TRADUCIR EL MENÚ

Les Douceurs

PLANCHE DE FROMAGES

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, Tagette

YUZU GIVRE

10€

Sorbet Citron Yuzu, Pâte de Citron, Meringue Brulée

CAFÉ

10€

Glace Café-Fleur d'Oranger, Caramel Vinaigre Etxekoa, Praliné Grué Cacao

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)

Maison Chailla, Fromage (Biarritz)

Donibane, Primeur (Ciboure)