

# *Entrée ou à Partager*

<b>CROQUETTE DE TAPIOCA AU PARMESAN</b>	<b>8€</b>
Aïoli Ail Noir	
<b>GRAVLAX DE BOEUF</b>	<b>14€</b>
Pickles de moutarde	
<b>ANCHOIS DE GETARIA x3</b>	<b>14€</b>
Focaccia Grillé, Citron, Beurre d'Algues	
<b>FOIE GRAS MI-CUIT MAISON</b>	<b>17€</b>
Confiture de Piment Végétarien, Croustillant D'étable	
<b>ASSIETTE DE JAMBON CEBO</b>	<b>18€</b>
<b>MAÏS</b>	<b>11€</b>
Siphon Maïs-Ras El Hanout, Sorbet Yaourt, Citron Confit, Crackers de Maïs Grand Roux	
<b>BEIGNET DE PIED DE COCHON</b>	<b>14€</b>
Harissa de Piment d'Espelette, Céleri confit, Sauce au Poivre	
<b>CRUDO DE BAR</b>	<b>16€</b>
Bouillon Umami, Crème d'Isigny, Jalapenos, Kumquat	
<b>SAINT JACQUES</b>	<b>17€</b>
Jus de Barde, Légume d'hiver, Beurre d'amande, Trévise	
<b>CARPACCIO DE CREVETTE BLANCHE</b>	<b>19€</b>
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 Brûlée

## **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)