

Entrée ou à Partager

CROQUETTE DE TAPIOCA AU PARMESAN Ail Noir, Chimichurri	8€
SALADE DE POULPE Ajo Blanco, Pickles de Jalapenos	12€
FOIE GRAS MI-CUIT MAISON Confiture de Piment Végétarien	17€
JAMBON CEBO IBÉRIQUE Huile d'Olive Cantaria	18€
TOMATE CONFITE Pain Bouchiar, Stracciatella, Anchois de Getaria	14€
BEIGNET DE PIED DE COCHON Harissa de Piment d'Espelette, Tomate, Sauce au Poivre	14€
PIMENT VERT Ricotta aux Herbes, Crème Tahini, Huile Piment d'Espelette, Shiso	14€
PANI PURI Soupe de Poisson au Safran, Aïoli, Anguille Fumé, Pomme de Terre	12€
CARPACCIO DE CREVETTE BLANCHE Ail confit au Xeres , Mayonnaise Wasabi	19€

Plats

AUBERGINE AU MISO	21€
Jus végétale, Girolle, Condiment aux Herbes	
PAVE DE THON ROUGE	27€
Sauce Vadouvan, Sucrine, Pomme Allumette, Condiment XO	
CHUCK FLAP D'ANGUS BBQ (Persillé de Basse Côte 200g)	32€
Maïs, Yaourt Basque, Olive, Girolle, Farofa	
SUPP SALADE	4€
SUPP POMME DARPHIN	4€
SUPP BEURRE AUX ALGUES	4€

Nos plats peuvent être adaptés en version végétarienne sur demande



TRANSLATE THE MENU
TRADUCIR EL MENÚ

Les Douceurs

PLANCHE DE FROMAGES

18€ / 1 PERS 10€

Pâte de coing

CHEESE CAKE BASQUE

10€

Fève de Tonka, Condiment Kumquat

FIGUE

10€

Sorbet Porto-Figue, Crème Fontainebleau, Feuille de Figue, Vinaigre de Sakura, Meringue Hibiscus

CHOCOLAT

10€

Sorbet Cacao, Siphon Chocolat Chaud, Praliné, Cookie, Mezcal

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)

Vinzü, Légumes, Fruit (Lalinde)

Le Helder, Viande, Charcuterie (Anglet)

Poissonnerie Dima (Saint Jean de Luz)

Peixos de Palamos, Crustacé (Palamos)

Boucherie Metzger, Viande d'exception (Rungis)

Boulangerie ERROA (Anglet)

Etxekoa, Vinaigre et assaisonnement (Bidart)

Bloom, Epices (Biarritz)

Maison Chailla, Fromage (Biarritz)