

Poissons : pêche locale, petit bateau (St-Jean-de-Luz) - Beuf Blonde d'Aquitaine, agneau des Pyrénées : Axuria (Mauléon) - Boudin noir : Aizpurua (Ciboure) - Truite : Banka - Foie gras de Jules (Hinx)  
 Volailles : Garat (Sourade) - Cochon : Eric Ospital (Hasparren) & Ferme des Acacias (Urt) - Fruits légumes épicerie en BIO, Bettik (Sourade) & Bio Pays Landais - Artto Gorria - Guds : Ferme Den  
 Dachary (Bidache) - Fromages : Benat Fromager (St-Jean-de-Luz) & Gaec Goxoan (Urrugne) - Chocolat : Monsieur Txokola (Bayonne) - Pain : La Grange à pain (Ciboure) - Café : Deuza (St-Jean-de-Luz)

# Alaia

Anchois au sel mer Cantabrique	12.5.
Tarama au piment d'Espelette	11.
Terrine de campagne	10.
Os à moelle ( 15 minutes )	11.
Assiette de jambon à la Truffe « Eric Ospital »	18.5.
Portion de frites	6.
<i>ENTREES</i>	
Soupe du moment	8.
Œufs fermiers, ventrèche de Thon de St Jean-de-Luz, mâche	9.5.
Cromésquis de joues de porc fermier, sauce chimichurri	10.
Pavé de morue de ligne à la Biscayenne	12.5.
Foie gras des landes, chutney de pommes	17.5.
<i>PLATS</i>	
Assiette Végétarienne	17.5.
Tartare de bœuf Blonde d'Aquitaine, frites, salade	19.
Bavette Blonde d'Aquitaine, frites, sauce au poivre vert	20.
Magret de canard à l'orange, pommes grenailles, endives braisées, chou romanesco	22.5.
Côte de cochon Fermier, jus corsé, carottes, légumes anciens rôtis	21.5.
Truite de Banka entière à l'oseille, blettes rôties, chou-fleur	21.
Poulpe fumé, façon galicienne	23.5.
<i>DESSERTS</i>	
Sélection de fromages fermiers	12.
Macaron ganache vanille chocolat blanc, kiwi	10.
Tarte tatin, crème épaisse	9.
Brioche Perdue, glace vanille, caramel, noisettes torréfiées	9.
Irish Coffee / Colonel	10.