

Entrées

Starters

POISSONS DE ROCHE MARINÉS AU SEL MARIN — 23€

Lentilles corail et crabe, jus de « ttoro » rafraîchi

ROCK FISH MARINATED IN SEA SALT

Coral & crab lentils, iced « ttoro » sauce

TARTARE VÉGÉTAL * — 23€

Oeuf « mœlleux », consommé glacé-tomaté, tomme de vache « Arrokiaia »

*VEGETABLE TARTAR **

Soft egg, chilled tomato broth, « Arrokiaia » tomme cheese

Possibilité de proposer cette entrée en plat principal (supplément 4€)

Possibility to order this plate as main dish (additional 4€)

VEAU DE LAIT DES ALDUDES ET ARTICHAUTS — 21€

Sauce « vitello - tonnato » et feuilles piquantes

MILK-FED VEAL FROM THE ALDUDES VALLEY & ARTICHOKES

« Vitello tonnato » sauce & spicy leaves

FOIE GRAS DE CANARD DU PAYS BASQUE AU NATUREL — 22€

Condiment « Ajillo », ail-huile d'olive-sagarnoa

DUCK FOIE GRAS FROM THE BASQUE COUNTRY

« Ajillo » condiment, garlic-olive oil-sagarnoa

SUGGESTION DU JOUR — 16€

DISH OF THE DAY

* Cette recette est soumise à un supplément de 5€ dans le cadre de forfaits ou bons cadeaux.
Prix nets. Boissons en supplément. Paiements acceptés par Carte bleue, American Express et espèces.

** Recipes are submitted to an extra charge of 5€ for packages or gift certificates.
Net prices. We accept payments by credit card, American express and cash.*

Plats

Main Dishes

MERLU DE LIGNE « JEANNE » — 30€

Fleurs de bégonia, amandes, riz au lait glacé-crudités

« JEANNE » LINE-CAUGHT HAKE

Begonia flowers, almonds, raw vegetables-chilled rice pudding

PÊCHE DE LA NUIT DE NOS CÔTES — 32€

Écume hydromel « Etxexuxen », jeunes légumes et mesclun en salade

LOCAL NIGHT FISHING

Hydromel « Etxexuxen » foam, baby vegetables & mixed leaf salad

FILET ET JOUE DE BOEUF DE GALICE * — 34€

Pommes de terre au foin, bière et oignons rouges

GALICIAN BEEF FILLET & CHEEK *

Potatoes with hay, beer & red onions

PIGEONNEAU DE SOURAÏDE RÔTI-DÉSOSSÉ — 34€

Courgette farcie, bouillon marin-coques et pousses de baselle

LOCAL ROASTED-DEBONED PIGEON

Stuffed zucchini, sea broth & Indian spinach

SUGGESTION DU JOUR — 27€

DISH OF THE DAY

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU ESPAGNOLE. LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS SONT À VOTRE DISPOSITION À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.

ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH & SPANISH ORIGIN. INFORMATION ABOUT ALLERGENS CONTAINED IN DISHES IS AVAILABLE AT THE RESTAURANT ENTRANCE.

* Cette recette est soumise à un supplément de 5€ dans le cadre de forfaits ou bons cadeaux.
Prix nets. Boissons en supplément. Paiements acceptés par Carte bleue, American Express et espèces.

** Recipes are submitted to an extra charge of 5€ for packages or gift certificates.
Net prices. We accept payments by credit card, American express and cash.*

Fromages

Cheeses

Au choix : BEHI GASNA « BLOK » ou ARDI GASNA D'ESTIVE — 12€

Salade d'oignon « Jerk », pipas caramélisées, « Xapata » vinaigrée

BEHI GASNA « BLOK » or ARDI GASNA FROM ESTIVE

« Jerk » onion salad, caramelized sunflower seeds & vinegary Xapata cherries

Desserts

CHOCOLAT DE LA MANUFACTURE DE SAINT ÉTIENNE DE BAÏGORRY — 15€

(Pure origine Cuba) *

« Merveilleux » vanille et truffes blanches d'été

*CHOCOLATE FROM THE SAINT-ETIENNE DE BAÏGORRY FACTORY (Pure origin of Cuba) **

Vanilla « merveilleux » & white summer truffles

MÛRES ET FRAMBOISES DE LA FERME DACHE DISE — 14€

Choux garnis, vinaigrette anisée et pignons de pin

BLACKBERRIES & RASPBERRIES FROM THE « DACHE DISE » FARM

Stuffed choux pastry, aniseed dressing & pine

« L'AUTRE CAMPAGNE » EN DESSERT — 14€

Herbes acidulées, mousse de lait et meringues

« L'AUTRE CAMPAGNE » DESSERT

Sour herbs, milk foam & meringues

UN CAFÉ EXPRESSO ACCOMPAGNÉ D'UN MINI DESSERT DE LA CARTE — 12€

AN ESPRESSO WITH A MINI DESSERT

SUGGESTION DU JOUR — 11€

DESSERT OF THE DAY

Pour votre confort, nous vous conseillons de commander vos desserts et fromages en début de repas
For your own comfort, we would advise you to order your desserts & cheeses at the beginning of the meal.

BOÎTE À MIGNARDISES ILURA
MAISON À EMPORTER — 15€

Assortiments de sablés et fruits secs « candies »

ILURA SWEET BOX
TO TAKE AWAY — 15€

A selection of shortbread & dried fruit « candies »

* Cette recette est soumise à un supplément de 5€ dans le cadre de forfaits ou bons cadeaux. Prix nets. Boissons en supplément. Paiements acceptés par Carte bleue, American Express et espèces. * Recipes are submitted to an extra charge of 5€ for packages or gift certificates. Net prices. We accept payments by credit card, American express & cash.

Menu "Carte Blanche"

75€

Un menu surprise sur une variation de six plats pour l'ensemble de la table
Let yourself be surprised with this six-dish menu for all the Guests at your table!

Menu "Iura"

65€

FOIE GRAS DE CANARD DU PAYS BASQUE AU NATUREL

Condiment « Ajillo », ail-huile d'olive-sagarnoa

DUCK FOIE GRAS FROM THE BASQUE COUNTRY

« Ajillo » condiment, garlic-olive oil-sagarnoa

PÊCHE DE LA NUIT DE NOS CÔTES

Écume hydromel « Etxexuxen », jeunes légumes et mesclun en salade

LOCAL NIGHT FISHING

Hydromel « Etxexuxen » foam, baby vegetables & mixed leaf salad

Au choix : BEHI GASNA « BOK » ou ARDI GASNA D'ESTIVE

Salade d'oignon « Jerk », pipas caramélisées, « Xapata » vinaigrée

BEHI GASNA « BOK » or ARDI GASNA FROM ESTIVE

« Jerk » onion salad, caramelized sunflower seeds & vinegary Xapata cherries

« L'AUTRE CAMPAGNE » EN DESSERT

Herbes acidulées, mousse de lait et meringues

« L'AUTRE CAMPAGNE » DESSERT

Sour herbs, milk foam & meringues

CE MENU UNIQUE IMAGINÉ POUR VOUS PAR NOTRE CHEF
NE PEUT FAIRE L'OBJET DE CHANGEMENTS

THIS MENU IMAGINED BY OUR CHEF FOR YOU IS NOT CHANGEABLE

* Cette recette est soumise à un supplément de 5€ dans le cadre de forfaits ou bons cadeaux.
Prix nets. Boissons en supplément. Paiements acceptés par Carte bleue, American Express et espèces.

** Recipes are submitted to an extra charge of 5€ for packages or gift certificates.
Net prices. We accept payments by credit card, American express and cash.*