

ILU IRA

RESTAURANT BASQUE

NOTRE CHEF *PIERRE BOFFO* ET SON ÉQUIPE
SONT HEUREUX DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LEUR NOUVELLE CARTE

OUR CHEF *PIERRE BOFFO* AND HIS TEAM ARE PLEASED TO INTRODUCE YOU TO THEIR NEW MENU

Entrées / Starters

Foie gras de canard Arnabar, 17€
Brioche Maïs Grand Roux et Baies rouges
Arnabar duck foie gras, « grand roux » corn brioche and red berries

Carpaccio de daurade, citron caviar, poivre de Timut 19€
Sea bream carpaccio, lemon caviar, Timut pepper

Sarrasin végétal, carottes de chez Bastelica 17€
et orange sanguine
Vegetal buckwheat, carrots and blood orange

Croustillant de canard, betteraves et jeunes pousses 16€
Crispy baked duck, beetroots and young sprouts

Plats / Dishes

Merlu de ligne, asperges blanches, émulsion pain grillé 28€
Line-caught hake, white asparagus, grilled bread emulsion

Poisson de la criée poêlé, pomme de terre croustillante, 26€
beurre blanc moutarde à l'ancienne
Pan-sautéed fish, crispy potato, mustard white butter sauce

Poitrine de cochon de Kintoa confite, 25€
artichauts, jus acidulé
Preserved Kintoa porc belly, artichokes, juice

Filet de bœuf de Galice, poêlée champêtre, jus corsé 35€
Galician beef fillet, pan-sauteed mushrooms, juice

Fromages / Cheeses

Assiette de fromages de chez Beñat 12€
Beñat's cheeses

Desserts

Notre praliné chocolat-noisette 12€
Chocolate-hazelnut praline

Rencontre d'agrumes et graines grillées 11€
Citrus fruit and grilled seeds

Vacherin Kiwi de l'Adour 12€
Adour's Kiwi vacherin

Café et Cornets gourmands 12€
Coffee and gourmet cornets

Prix nets. Boissons en supplément.
 Paiements acceptés : Carte Bleue,
 American Express et espèces


LA RÉSERVE
Saint-Jean-de-Luz

*Net prices. Drinks Extra.
 We accept payments by credit card,
 American express and cash*