

# ILU IRA

RESTAURANT BASQUE

## Entrées / Starters

Foie Gras Arnabar, Patxaran Egiazki, prunes <i>Arnabar duck foie gras, Patxaran Egiazki, plums</i>	19€
Tomates cerise Bastelica, fromage frais et Basilic <i>Bastelica cherry tomatoes, cream cheese and basil</i>	16€
Poulpe mariné comme un Ceviche, avocat et vinaigre de Calamansi <i>Octopus marinated as a Ceviche, avocado and Calamansi vinegar</i>	19€
Sarrasin végétal, jeunes carottes Bastelica et orange <i>Vegetal buckwheat, Bastelica carrots and orange</i>	17€
Suggestion du jour <i>Dish of the day</i>	16€

## Plats / Dishes

Merlu de nos côtes, fenouil et émulsion anisée <i>Line-caught hake, fennel and aniseed emulsion</i>	26€
Retour de la Criée, aubergine et condiment fumé <i>Pan-sautéed fish, eggplant and smoked condiment</i>	28€
Pigeon de Souraïde, légumes d'été et jus corsé <i>Local Pigeon, summer vegetables and full-bodied juice</i>	27€
Bœuf de Galice, pommes de terre croustillantes et champignons du moment * <i>Galician beef fillet, crunchy potatoes and mushrooms *</i>	35€
Suggestion du jour <i>Dish of the day</i>	26€

## Fromages / Cheeses

Assiette de fromages de chez Beñat <i>Beñat's cheeses</i>	12€
--	-----

## Desserts

Vacherin Fruits rouges et tagette <i>Red Fruit vacherin and marigold</i>	12€
Variations de Chocolats <i>Variations of Chocolates</i>	12€
Rencontre d'agrumes et graines grillées <i>Citrus fruit and grilled seeds</i>	11€
Café Cornets <i>Coffee and gourmet cornets</i>	11€
Suggestion du jour <i>Dish of the day</i>	11€

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

\* Cette recette est soumise à un supplément de 5€ dans le cadre de forfaits ou bons cadeaux.



LA RÉSERVE

Saint-Jean-de-Luz

Net prices. Drinks Extra.

We accept payments by credit card, American express and cash

\* Recipes submitted to an extra charge of 5€ for packages or gift certificates.