

# ILU IRA

RESTAURANT BASQUE

Notre chef Bastien Soumoulou  
vous présente  
sa carte de printemps 2025

---

Our chef Bastien Soumoulou  
presents  
his 2025 Spring menu

# Nos Menus

Pour l'ensemble des convives  
For all guests at your table

## MENU EXPRESSION

6 temps  
6-course service

90€

---

### ACCORD METS ET VINS

Notre équipe a le plaisir de vous proposer 3 verres de vins pour accompagner votre repas

### FOOD & WINE PAIRING

Our team is pleased to suggest you 3 glasses of wine to be well suited to your menu

120€

## MENU INSPIRATION

4 temps  
4-course service

75€

---

### ACCORD METS ET VINS

Notre équipe a le plaisir de vous proposer 2 verres de vins pour accompagner votre repas

### FOOD & WINE PAIRING

Our team is pleased to suggest you 2 glasses of wine to be well suited to your menu

95€

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM :  
@LARESRESVESAINTEJEANDELUZ

# Entrées

## Starters

---

**LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES — 24€**  
Foie gras poêlé, Sauce Poulette aux échalotes confites et anguille

**THE DUCK LIVER FROM THE "LANDES" REGION**  
Pan-fried foie gras / chicken sauce with candied shallot and eel

**LE POIREAU — 23€**  
Poireau brûlé, royale de haddock et sauce pommes de terre rôties

*Supplément caviar « Osciette » — 15€*

**THE LEEK**  
Burnt leek, haddock royale and roasted potato sauce

*Supplement Osciette caviar*

**LES CHAMPIGNONS — 22€**  
Ravioles de champignon, escargots et pied de cochon, bouillon à l'ail des ours

**MUSHROOMS**  
Mushroom ravioles, snails and pig's trotters, wild garlic broth

**LA TRUITE — 23€**  
Le cœur de filet confit au foin, tartelette betterave et œufs de truite, mousseline aux agrumes

**THE TROUT**  
The fillet confit with hay, beet tartlet and trout eggs, citrus mousseline

---

# Plats

## Main Dishes

---

### LE VEAU — 34€

Carré de veau rôti, Champignons gratinés, Marengo de langue de veau

#### THE VEAL

Roasted veal rack, gratinated mushrooms, veal tongue Marengo

### LA CANETTE — 32€

Filet parfumé aux épices, navets et rémoulade de daïkon, jus réduit aux olives de Kalamata

#### THE CANETTE

Fillet flavored with spices, turnips and daikon remoulade, reduced kalamata olives juice

### LE TTORO — 35€

Pommes de terre confites aux algues, Saint pierre, langoustines et moules

#### THE TTORO

Confit Potatoes with seaweed, John Dory fish, langoustines and mussels

### LE LIEU JAUNE — 33€

Condiment échalotes, Tombée d'épinards et blette, sauce genevoise

#### THE POLLACK FISH

Shallot condiment, spinach and chard, Geneva sauce

---

TOUTES NOS VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, DE VOLAILLES  
ET PRODUITS À BASE DE VIANDE SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

Allergènes : Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 issue du Règlement Européen n° 1169/2011 « INCO » donne l'obligation d'informer le consommateur de la présence des allergènes. Cette liste est donc disponible sur simple demande auprès du restaurant.

ALL OUR MEATS - BEEF, PORK, SHEEP & POULTRIES ARE OF FRENCH ORIGIN.  
Information about allergens contained in dishes is available at the restaurant entrance.

# Fromages

## Cheeses

---

### FROMAGE DU PAYS BASQUE — 15€

Sélection de fromage de Beñat Moity

#### BASQUE COUNTRY CHEESE

Cheese selection by Beñat Moity

# Desserts

---

### LE CHOCOLAT — 14€

Biscuit vapeur à l'amaretto, crème brûlée chocolat, glace vanille grillée

#### THE CHOCOLAT

Amaretto steamed biscuit, chocolate crème brûlée, toasted vanilla ice cream

### LES AGRUMES — 14€

Meringue, Fontainebleau au lait de brebis, agrumes frais et confits

#### THE CITRUS

Crispy meringue, sheep's milk « Fontainebleau », fresh and candied citrus fruit

### LA NOISETTE — 14€

Crèmeux noisette, citron noir et sorbet citron

#### THE HAZELNUT

Creamy hazelnut, black lemon and lemon sorbet

---

POUR VOTRE CONFORT, NOUS VOUS CONSEILLONS DE COMMANDER  
VOS DESSERTS ET FROMAGES EN DÉBUT DE REPAS.

FOR YOUR OWN COMFORT, WE ADVISE YOU TO ORDER YOUR DESSERTS & CHEESES AT THE BEGINNING OF THE MEAL.