

ILURA

RESTAURANT BASQUE

NOTRE CHEF FABRICE IDIART SERA HEUREUX DE VOUS FAIRE DES SUGGESTIONS
AU GRÉ DES PRODUITS DE NOTRE TERROIR & DES MARÉES

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD DU PAYS BASQUE "PRÉSSÉ" Condiment pruneaux-sureau / Tuile de pain	18 €
TRUITE DE BANKA ET LANGOUSTINES MARINÉES Lentilles / Moutarde et algues	18 €
VEAU DE LAIT DES ALDUES ET CHIPIRONS En salade / Vinaigrette "Boquerón" / Oseille sauvage	17 €
MORILLES ET OEUF MÔELLEUX Riz soufflé "Gaxuxa" / "Cappuccino" café-noix de pécan	20 €
SUGGESTION DU JOUR	16 €

PLATS

MERLU DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ Piquillos-Pimenton / Encre-Avocat	28 €
PÊCHE DE NOS CÔTES Fideuà printanier / Bouillon mousseux "Txakoli-Paella"	29 €
AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES Tartare végétal / Consommé Hydromel "Etxexuxen"	29 €
FILET ET JOUE DE BŒUF DE GALICE * Pommes de terre au foin / Bière / Oignons	32 €
SUGGESTION DU JOUR	27 €

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES BASQUES "ARDI GASNA" * 4 producteurs / 4 textures / 4 condiments	14 €
CHOCO - CHOCOLAT "Feuilles à feuilles" / Trufas Heladas - Pipas	13 €
VACHERIN "GRAND ROUX" Mangue-basilic / Copeaux d'asperges	13 €
PARIS - BREST À SAINT-JEAN Cacahuètes / Miel / Ecume fleur de sel	12 €
"KRANTZ" ILURA Peaux de citron / Sésame noir / Piment d'Espelette	12 €
NOTRE CAFÉ-CHOCOLAT Un espresso ou décaféiné accompagné de 4 bonbons au chocolat maison	12 €
SUGGESTION DU JOUR	11 €

FORMULES DÉJEUNER AVEC SUGGESTIONS DU JOUR

Du Mardi au Samedi - hors dimanche et jours fériés	
"ENTRÉE - PLAT"	33 €
"PLAT - DESSERT"	28 €
"ENTRÉE - PLAT- DESSERT"	44 €

MENU " CARTE BLANCHE "

75 €
Fabrice Idiart crée la surprise et s'occupe de votre plaisir sur
une variation de six plats. Nous vous remercions de la comman-
der pour l'ensemble de la table.

Ouvert du mardi au dimanche (12h/13h30 - 19h/21h). Fermé le dimanche soir et le lundi. Ouvert 7/7 du 15 juin au 15 sept. (12h/14h - 19h/21h30).
Prix nets. Boissons non comprises. Toutes nos viandes sont d'origine française et espagnole. (*) 5€ dans le cadre de forfaits ou Bons Cadeaux.