

# ILU IRA

RESTAURANT BASQUE

## Carte Printemps 2018

### Entrées

POISSONS DE ROCHE MARINÉS AU SEL MARIN — 23€  
Lentilles corail et crabe, jus de « ttoro » glacé

JEUNES LÉGUMES, CÉRÉALES ET AROMATES \* — 23€  
Vinaigrette « salsa verde », consommé d'œuf frit

VEAU DE LAIT DES ALDUDES ET CRUDITÉS — 21€  
Sauce « vitello - tonnato », tomme de vache « Arrokia »

FOIE GRAS DE CANARD DU PAYS BASQUE  
AU NATUREL — 22€  
Condiment « Ajillo », ail-huile d'olive-sagarnoa

*\* Possibilité de proposer cette entrée  
en plat principal (Supplément 4€)*

### Plats

MERLU DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ — 30€  
Piquillos-Pimenton, encre et avocat

PÊCHE DE LA NUIT DE NOS CÔTES — 32€  
Bouillon moussoux « vichyssoise »,  
légumes de printemps en salade

FILET ET JOUE DE BŒUF DE GALICE — 34€  
Pommes de terre au foin, bière et oignons rouges

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES — 34€  
Artichaut farci, jus de barigoule et txakoli

### Fromages

14€

AU CHOIX :

BEHI GASNA « BOK »  
OU  
ARDI GASNA D'ESTIVE

Salade d'oignon « jerk »,  
pipas caramélisés, « xapata » vinaigrées

### Desserts

CHOCOLAT DE LA MANUFACTURE DE SAINT ÉTIENNE  
DE BAÏGORRY (Pure origine de Jamaïque) — 14€  
« Gomassio », pain et graines

CACAHUËTES DE SOUSTONS  
ET CAFÉ DU GUATEMALA — 13€  
Crêpes roulées, caramel anisé

VACHERIN ILURA — 13€  
Herbes acidulées de printemps, mousse de lait, sablé basque

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