

# ILU IRA

RESTAURANT BASQUE

*Carte d'été*  
*Summer Menu*

2020



LA RÉSERVE

Saint-Jean-de-Luz



## Entrées Starters

---

- TOMATES CERISES BASTELICA,  
GASPACHO DE PASTÈQUE ET VERVEINE 16€  
*BASTELICA CHERRY TOMATOES,  
WATERMELON & VERBENA GAZPACHO*
- FOIE GRAS DE CANARD ARNABAR, KUMQUAT ET SHISO 19€  
*ARNABAR DUCK FOIE GRAS, KUMQUAT AND SHISO*
- TRUITE DES PYRÉNÉES EN GRAVLAX  
ET FLEURS DE COURGETTES 18€  
*PYRENEAN TROUT GRAVLAX AND ZUCCHINI FLOWERS*

## Plats Main Dishes

---

- SAINT-PIERRE DE NOS CÔTES,  
TEXTURE DE FENOUIL ET SAUCE VIERGE ANISÉE 28€  
*JOHN DORY FROM OUR COASTS,  
FENNEL & VIRGIN ANISATED SAUCE*
- BŒUF DE GALICE, CAROTTES DES SABLES ET JUS CORSÉ 35€  
*GALICIAN BEEF FILET, CARROTS & FULL-BODIED JUICE*
- DÉCLINAISON DE JEUNES COURGETTES,  
ESPUMA DE BEURRES BLANC ET NOISETTES 26€  
*VARIATION OF YOUNG ZUCCHINI,  
BEURRE BLANC & HAZELNUT FOAM*
- MERLU GRILLÉ, JEUNES LÉGUMES ET ÉMULSION MARINE 27€  
*GRILLED HAKE, YOUNG VEGETABLES & SEA EMULSION*

## Fromages Cheeses

---

- FROMAGE DE NOTRE FROMAGER AFFINEUR BEÑAT 12€  
*OUR BEÑAT'S CHEESES SELECTION*

## Desserts

---

- RENCONTRE ENTRE LES AGRUMES  
ET LES GRAINES GRILLÉES 11€  
*MEETING BETWEEN CITRUS FRUITS & GRILLED SEEDS*
- FUSION DU CHOCOLAT ITAKUJA  
ET FRUITS DE LA PASSION 12€  
*ITAKUJA CHOCOLATE & PASSION FRUITS FUSION*
- CAFÉ ET CORNETS GOURMANDS 11€  
*COFFEE & GOURMET CONES*
- PAVLOVA FRUITS ROUGES ET BASILIC 12€  
*RED FRUIT PAVLOVA & BASIL*

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.*

# Menu Dégustation

## Tasting Menu

---

Un menu surprise sur une variation  
de six plats pour l'ensemble des convives

*Let yourself be surprised with this six dishes  
menu for all guests at your table*

75€

# Accord mets et vins

## Food & wine pairing

---

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

*Our team is pleased to suggest you  
3 glasses of wine to go with your meal*

90€

---

Toutes nos viandes bovines sont d'origine  
française ou espagnole.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats  
sont à votre disposition à l'accueil du restaurant.

*All our meats are of french & spanish origin.*

*Information about allergens contained  
in dishes is available at the restaurant entrance.*

---

Prix nets. Boissons en supplément. Paiements acceptés  
par Carte bleue, American Express et espèces.

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

## Nos initiatives en faveur d'une démarche éco-responsable :

Tous nos produits sont de saison et issus de circuits courts, afin de privilégier les produits et producteurs locaux. Nous utilisons les herbes et aromates de notre propre potager. Nous optimisons et gérons nos déchets alimentaires qui sont transformé en composte pour une utilisation dans le parc de La Réserve. C'est une partie de ces actions et beaucoup d'autres qui sont appliquées au quotidien par nos équipes.

## Nos initiatives en faveur d'une démarche éco-responsable :

Tous nos produits sont de saison et issus de circuits courts, afin de privilégier les produits et producteurs locaux. Nous utilisons les herbes et aromates de notre propre potager. Nous optimisons et gérons nos déchets alimentaires qui sont transformé en composte pour une utilisation dans le parc de La Réserve. C'est une partie de ces actions et beaucoup d'autres qui sont appliquées au quotidien par nos équipes.



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



— GROUPE —  
FLOIRAT  
DÉVELOPPEMENT DURABLE