

Entrées Starters

Ceviche de maigre, leche de tigre coco, citronnelle Lean fish ceviche, leche de tigre coconut, lemongrass	17€
Foie gras de canard Arnabar, abricot, poivre Voatsiperifery Arnabar duck foie gras, apricot and Voatsiperifery pepper	19€
Petit épeautre en salade, jeunes légumes, vinaigrette citronnée Small spelt salad, young vegetables, lemon dressing	16€
Veau vitello Tonnato, bonite fumée, jeunes pousses d'oseille Vitello Tonnato, smoked bonito tuna fish & young sorrel sprouts	18€
Entrée du Marché Starter of the Day	16€

Desserts

Le « Gwada-choco », rencontre entre la noix de coco et le chocolat Caraïbe Meeting between coconut with Caraïbe's chocolate	12€
Carpaccio d'agrumes, graines caramélisées, sorbet orange sanguine Citrus carpaccio, caramelized seeds and bloody orange sorbet	11€
Café et ses cornets gourmands Coffee with « Greedy gourmet cones »	11€
Riz au lait au charbon végétal, fraises, note de réglisse Rice pudding, cooked with vegetal coal, strawberries and touch of licorice	11€
Dessert du jour Dessert of the day	11€

Plats Main dishes

Filet de bœuf de Galice, Cromesquis de moelle, pommes de terre darphin, jus corsé Galician beef fillet, marrow cromesquis, 'Darphin' potato and beef juice	35€
Retour de la Criée, courgettes en différentes textures, gaspacho vert Fish of the day, zucchini in different textures, green gazpacho	28€
Saint-Pierre de nos côtes, tomates cœur de bœuf de la ferme Bastelica, sauce vierge et consommé aromatique John Dory from our shores, Bastelica's Tomatoe, virgin sauce and aromatic consome	30€
Pépinettes façon risotto, aubergines grillées, pesto et basilic Pepinette pasta like a risotto, grilled eggplant, pesto & basil	27€
Plat du Marché Dish of the Day	26€

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 the Guests at your table!	75€
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 propose you 3 glasses of wine to accompany your meal	100€



Toutes nos viandes bovines sont d'origine française ou espagnole et les volailles sont d'origine française. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil du restaurant. Prix nets. Boissons en supplément. Paiements acceptés par Carte bleue, American Express et espèces.

All our meats are of french and spanish origin & all our poultry are of french origin. Information about allergens contained in dishes is available at the restaurant entrance. Net prices. We accept payments by credit card, American express and cash.

Fromages Cheeses

Fromages de notre affineur Beñat Cheeses from our cheese maturer Beñat	12€
--	-----

PAPIER RECYCLÉ À USAGE UNIQUE
RECYCLED SINGLE-USE PAPER

ILU IRA

RESTAURANT BASQUE

Découvrez nos producteurs locaux

Pour la carte printanière,
notre chef et son équipe privilégient les circuits courts.
Ils magnifient les produits maraîchers,
fermiers et retours de pêche, pour vous faire découvrir
une cuisine de saison savoureuse et éco-responsable.

