

ILU IRA

RESTAURANT BASQUE

Notre chef Bastien Soumoulou
vous présente
sa carte d'automne 2023

Our chef Bastien Soumoulou
presents
his 2023 autumn menu

Entrées

Starters

LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES — 21€
Algues cuisinées au vinaigre balsamique Etxekoa, pain vapeur

THE DUCK FOIE GRAS FROM THE "LANDES" REGION
Seawoods cooked with "Etxekoa" balsamic vinegar, steamed bread

LES CÈPES — 22€
Crème de panais, cèpes en persillade, œuf parfait, bouillon onctueux

THE CEPES
Parsnip cream, ceps in parsley and garlic, "oeuf parfait", creamy stock

LES LANGOUSTINES — 25€
Ragoût de topinambour et vierge de pomme, espuma de butternut

THE LANGOUSTINES
Jerusalem artichoke stew and apple with olive oil, butternut foam

LA BONITE — 20€
Laquée, gomasio à la pistache et houmous de pois cassés

THE BONITO
Glazed, pistachio roasted with salt and split peas hummus

Plats

Main Dishes

LE LIEU JAUNE — 32€

Raviole de céleri et pomme de terre,
bouillon de coquillages aux agrumes et curcuma

THE POLLACK FISH

Celery and potatoes raviole, seashells broth with citrus and turmeric

L'ENCORNET — 34€

Crème de chou fleur brûlé et chou kale,
jus marin acidulé, condiment pamplemousse

THE SQUID

Cauliflower and kale cream, tangy fish bone sauce, grapefruit condiment

LA TOURTE CHARCUTIÈRE AUX RIS DE VEAU — 36€

Cerfeuil tubéreux et échalote confite, jus de viande

THE SWEETBREADS PIE

Turnip-rooted chervil and candied shallot, gravy

LA CAILLE — 32€

Purée de chou rouge, palets de betterave confits, jus façon salmis

THE QUAIL

Red cabbage puree, candied beet, salmis meat juice

TOUTES NOS VIANDES BOVINES ET VOLAILLES 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 & POULTRIES ARE OF FRENCH ORIGIN.
Information about allergens contained in dishes is available at the restaurant entrance.

Fromages

Cheeses

SÉLECTION DE FROMAGE DU PAYS BASQUE AFFINÉS
PAR BENÂT MOITY — 15€
BASQUE CHEESE SELECTION BY THE CHEESE RIPENER BENAT MOITYY

Desserts

LA COURGE ET L'ORANGE — 14€
Ricotta à la vanille, glace potimarron et crémeux orange-courge

THE SQUASH AND THE ORANGE
Vanilla ricotta, red onion squash ice cream and orange-squash cream

LA CHÂTAIGNE BASQUE — 14€
Crème châtaigne, sorbet cassis, meringue et génoise imbibée

THE BASQUE CHESTNUT
Chestnut cream, blackcurrant sorbet, meringue and sponge cake

LA POIRE — 14€
Poire confite comme une tatin, sablé amande, sorbet poire, siphon caramel et ganache chocolat

THE PEAR
Candied pear like tatin, almond shortbread biscuit, pear sorbet, caramel foam and chocolate cream

CAFÉ ET ASSORTIMENT DE BOUCHÉES GOURMANDES — 14€
GOURMET COFFEE WITH DESSERTS SELECTION

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

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

85€

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

110€

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM :
@LARESERVESAINTEJEANDELUZ