

# MAISON JOANTO

## Menu Joanto / 29€

Entrée + Plat + Dessert

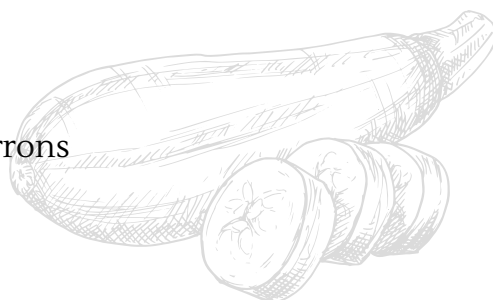
### Les Entrées / 8€

L'oeuf parfait - façon carbonara

La tatin de tomates - fromage frais et roquette

Le velouté de butternut - crème fouettée et marrons

Le foie gras - mi-cuit, figue et porto (+ 4€)



### Les Plats / 18€

Le veau "herriko" - jus fumé et chorizo, frites Amatxi

La poitrine de cochon "Ibaïama" - laquée, purée de courgettes et tomates confites

Les chipirons - basquaise, jambon et risotto de langues d'oiseaux

Le thon mi-cuit - légumes croquants, et caviar d'aubergines



### Les Desserts / 8€

Le crémeux citron - agrumes

L'iceberg flottant - fouetté chocolat blanc et marrons

Le vacherin - sorbet fromage blanc et framboise

Le feuille à feuille - chocolat et cacahuètes

Les fromages des fermes - confiture de cerises



Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes. Tenez-nous informé de toutes intolérances ou allergies.

Prix nets, service compris

# MAISON JOANTO

## Menu de Charlotte / 42€

En 5 services pour l'ensemble des convives - Inspiré de notre carte

## À partager (ou pas)

L'Entrecôte "herriko", et ses frites Amatxi / 54€ pour 2 personnes

Le Jambon "Ibaïama", Maison Montauzer, pan con tomate / 14€

Le bol de frites Amatxi, cuites à la graisse de canard / 3€

## Menu Enfant (-12ans) / 10€

Le steak haché "herriko", frites Amatxi

Glace

## Disponible le midi du mardi au vendredi

Menu du marché / 14€

Plat + Dessert + Verre rouge/rosé

Plat du jour / 12€

Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes. Tenez-nous informé de toutes intolérances ou allergies.

Prix nets, service compris

