

MAISON JOANTO

Menu de Charlotte / 42€

En 5 services pour l'ensemble des convives - Menu inspiré de notre carte
(Dispo uniquement les soirs et week-end - Maximum 6 convives)

Menu Joanto / 29€

Entrée + Plat + Dessert
(Hors suppléments)

Les Entrées / 8€

- L'oeuf parfait - champignons sautés, purée de persil et émulsion à l'ail
- Le velouté de butternut - croquette d'escargot, crème fouettée et marrons
- La truite des Pyrénées - en gravelax, avocat et parmesan, sorbet pomme verte
- Le foie gras - mi-cuit, figue/tonka et brioche (+ 4€)
- Le Jambon "Ibaïama" - Maison Montauzer (+6€)

Les Plats / 18€

- Le pavé de veau "herriko" - pousse d'épinards, émulsion au bleu de Méharin et frites Amatxi
- La joue de cochon - braisée, jus de cuisson et purée de carotte
- Le magret de canard Aldabia - façon Rossini, et frites Amatxi (+ 4€)
- La daurade - en croûte de chorizo, fenouil, jus de coquillages et écrasé de pomme de terre
- Le turbot - tatin de poireaux, sauce un vin blanc de Jurançon (+ 4€)

Les Desserts / 8€

- L'iceberg flottant - fouetté chocolat blanc, et marrons
- Le baba au rhum - chantilly coco et sorbet passion
- Le royal pralin/chocolat - glace gavotte
- Les fromages des fermes - confiture de cerises et salade

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

Prix nets, service compris

MAISON JOANTO

À partager (ou pas)

La côte "Rubia Gallega" - Race de Galice, et ses frites Amatxi / 66€ le kilo

6 Huîtres Ostra Regal N°4 - De la Famille Boutrais / 14€

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

Menu Enfant (-12ans) / 10€

Le steak haché "herriko", frites Amatxi

Brownie - au chocolat, fait maison

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

