

MAISON JOANTO

Menu de Charlotte / 45€

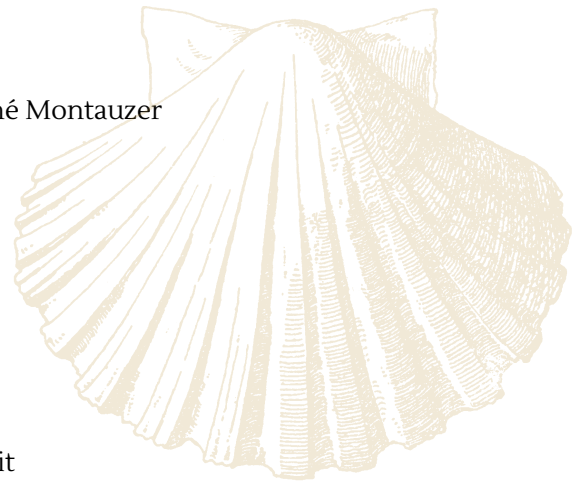
En 5 services pour l'ensembles des convives - Menu inspiré de notre carte
(Dispo uniquement les soirs et week-end - Maximum 6 convives)

Menu Joanto / 32€

Entrée + Plat + Dessert
(Hors suppléments)

Les Entrées / 9€

- L'oeuf parfait - asperges vertes, émulsion parmesan, et lomo séché Montauzer
- Le gaspacho de petit pois - chèvre frais, menthe et focaccia
- Le tartare de betterave - gambas croustillantes
- Le foie gras - mi-cuit, réduction porto et brioche (+ 4€)
- Le Jambon "Ibaïama" - Maison Montauzer (+5€)



Les Plats / 19€

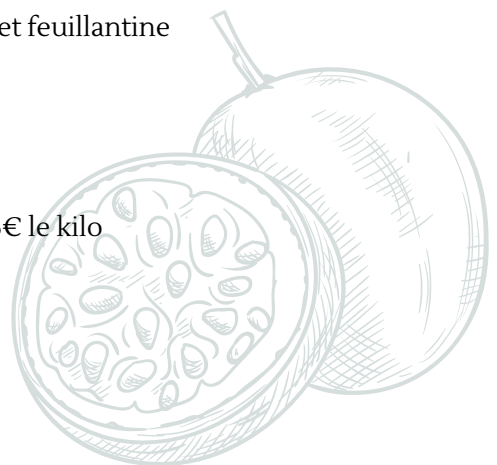
- La souris d'agneau - jus de braisage, polenta crémeuse et ail confit
- Le pavé de boeuf herriko - sauce au vin rouge, et frites Amatxi
- Le magret de canard Aldabia - façon Rossini, et frites Amatxi (+ 4€)
- Le saumon - croûte de sésame noir, écrasé de patate douce et sauce au vin blanc
- Le cabillaud - émulsion jus de coquillage, purée de choux fleur et pousses d'épinards (+ 4€)

Les Desserts / 8€

- Le mille-feuille - et sa glace spéculos
- L'entremet exotique - tartare de fruits, et sorbet coco
- Le chocolat en ganache - crème anglaise au café, chocolat noir et feuillantine
- Les fromages des fermes - confiture de cerises et salade

À partager (ou pas) - Hors menu

- 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€



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

Prix nets, service compris