

# MAISON JOANTO

## À partager, ou pas...

Le Jambon "Ibaïama" - Maison Montauzer	14 €
Les fromages des fermes - brebis de Méharin, vache de Ahaxe	12 €
Le foie gras d'Anthony Ospital - mi-cuit, pain brioché (selon disponibilité)	14 €
6 huitres Sentinelles N°4 - de la Famille Boutrais	14 €

## Menu Joanto - 34 €

Entrée + Plat + Dessert (Hors suppléments et Txuleta)

### Les Entrées - 10 €

- L'oeuf parfait - bisque de langoustine, gambas marinées, citronnelle et piment d'Anglet
- Le gaspacho de concombre - mousse de raifort, ventrèche de Galice, et croûte de pain
- La burrata - carpaccio et espuma de tomate d'ici, huile d'olive au basilic

### Les Plats - 20 €

- La pièce de veau - beurre noisette, girolles, et écrasé de pomme de terre truffé
- Le faux-filet du Sud-Ouest - mousse au bleu basque, salade et frites Amatxi
- Le magret de canard - façon rossini et frites Amatxi (selon disponibilité) + 4 €
- La txuleta de Galice - race "Rubia Gallega", et frites Amatxi pour 2 personnes 69 € /kg
- Le thon - mi-cuit, légumes croquants, et betterave fumée + 4 €
- Le pavé de bar - mousseline de carotte jaune, curry et émulsion coco

### Les Desserts - 8 €

- La tarte au citron yuzu - mousse au chocolat blanc revisitée
- La pavlova - aux fruits rouges, et sorbet abricot
- Le chocolat - en ganache, cacahuètes en deux façons

### Menu Enfant - 12 €

- Le steak haché ou le pavé de poisson, frites Amatxi
- Glace maison

Tous nos plats sont faits maison.

La majorité de notre carte est composée de producteurs locaux et responsables.

Origine viande : Sud-Ouest, France, Espagne

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

Prix nets, service compris