

# MAISON JOINTO

## Menu Déjeuner

*du mercredi 5 août au vendredi 7 août 2026*

Formule 2 temps → Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19 €

Formule 3 temps → Entrée + Plat + Dessert 23 €

### *Entrées / 7 €*

Gaspacho Andalou

Salade de gésiers

### *Plats / 16 €*

Tomates farcies

Pâtes au saumon

### *Desserts / 7 €*

Tarte fine aux pommes

Riz au lait





## Suggestions Déjeuner

du mercredi 8 juillet au vendredi 10 juillet 2026

### *Entrées à partager*

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| Foie gras maison mi-cuit à l'Armagnac, salade fraîche       | 15 € |
| Jambon Duroc 30 mois d'affinages, élevé en plein air        | 15 € |
| Croquettes maison à base de polenta Arto Gorria bio (6 pcs) | 9 €  |
| Terrine de cochon Kintoa au piment d'Espelette, pickels     | 12 € |
| Burrata entière, huile d'olive, poivre noir et guindillas   | 12 € |
| Tomates de la ferme Pantxomama, piment doux et oignons      | 12 € |

### *Plats*

|                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| Saucisse de cochon Kintoa, moutarde à l'ancienne et purée                     | 21 € |
| Filet de truite de Banka, sauce vierge et riz pilaf                           | 25 € |
| Magret de canard des Pyrénées, sauce au poivre et pommes dauphines            | 23 € |
| Côte de bœuf Blonde d'Aquitaine pour deux personnes, salade fraîche et frites | 65 € |

### *Desserts*

|                                                                 |            |
|-----------------------------------------------------------------|------------|
| Affogato                                                        | 8 €        |
| Assiette de fromages bios et fermiers                           | 9 €        |
| Panna Cotta aux fruits rouges                                   | 8 €        |
| Mousse au chocolat, caramel beurre salé et spéculos             | 9 €        |
| Glace bio de la ferme Oheta : Vanille, Chocolat, Citron ou Café | 4 € /boule |

### *Producteurs*

Ferme Pantxomama - Coopérative Belaun - Maison Argaud - Ferme Irazabal Beheria - Ferme Oheta - Ferme Biotzeko  
Famille Goicoechea - Arcadies Viandes - Bio Pays Landais