



IQORI

• Biarritz •

(MENU REGINA)

55€

Carpaccio de bonite de nos côtes,
brousse de brebis,
légumes croquants et sorbet concombre

Ou

Foie gras des landes, melon et gingembre

Merlu de ligne de la criée de St Jean de Luz,
confit de tomate, tartare de tomate citron,
sauce Xipister

Ou

Filet de canette rôtie, patate douce,
segments d'agrumes tiédis échalotes confites,
jus court acidulé

Tarte au chocolat Ariaga et framboise

Ou

Fraicheur d'agrumes et abricots,
crumble au piment d'Espelette, sorbet kiwi

*Servi Uniquement pendant les heures de service
(19h30/22h15)

Prix taxes et service compris - **IQORI** - juin 2017

Retrouvez nous sur

 IqoriBiarritz  reginabiarriz  @REGINA_BIARRITZ

(ENTRÉES)

Homard bleu, mangue et citron vert, tomate green zebra, pince en tempura 28€
(demi-homard)

Foie gras des Landes, melon et gingembre 21€

Carpaccio de bonite de nos côtes, brousse de brebis, légumes croquants et sorbet concombre 19€

Gaspacho tomate basilic, toastinette de burrata et caramel de cidre de Kupela, beignet de piment d'Anglet 17€

(TOUT EN VERT)

Cannelloni de courgettes farci basquaise, aubergine grillée, jus de piquillos 21€

Tomates romaines confites, basilic, citron vert et vieux balsamique 18€

(LES PÂTES AUX GAMBAS ET GIROLLES)

Préparées dans une meule de Parmesan Reggiano 22 mois
- En entrée 15€
- En plat 22€

(POISSONS)

Merlu de ligne de la criée de St-Jean-de-Luz, confit de tomate, tartare de tomate et citron sauce Xipister 25€

Rouget grillé, déclinaison de courgettes, Ttoro 28€

Grosses Camerones, fenouil confit, vinaigrette de crustacés 31€

(PLAT SIGNATURE)

Langoustines cuites à la plancha, niçoise et jus de ratatouille, émulsion de pincés au Patxaran 38€

(VIANDES)

Ventrière de Cochon Manex de chez Peio Errecart, pommes de terre grillées à la fleur de thym 32€

Filet de canette rôtie, patate douce, segments d'agrumes tiédis, échalotes confites, jus court acidulé 29€

Le bœuf / « Blonde d'Aquitaine »

- Le filet 35€

- La côte de bœuf grillée (2 pers.) 70€
aux herbes de garrigue, légumes du marché rôtis en cocotte, sauce choron légère

(FROMAGES)

Plateau de fromages affinés du Pays Basque 15€

(DESSERTS)

La tarte au chocolat Ariaga & framboises 15€
Suggestion de notre Sommelier,
verre de Maury Domaine du dernier Bastion 9€

Fraicheur d'agrumes et d'abricots, crumble au piment d'Espelette, sorbet kiwi 14€

Blanc manger coco et citron vert, sorbet exotique 15€

La pêche pochée à la verveine citronnée, marmelade de pêche au curry, sorbet pêche de vignes 12€

Café gourmand 12€