

Maria

CUISINE

TO SHARE

ENTRÉES

Toasted focaccia, Santabrian anchovies, crushed artichokes with basil, confit tomatoes

Sautéed Padrón peppers with smoked paprika, chipotle mayonnaise

Asperges vertes du Gers

Anquille fumée, algues wakame, condiment dulse shiso rouge, vinaigrette au sésame noir

STARTERS

Fondue japonaise (Shabu-shabu) (+3€ dans le menu)

Magret de canard, dashi d'anguille fumée, eryngii et shimeji, gel de soja, daïkon

Sea Bream Tiradito with lime

Cuttlefish and fava beans, coconut milk and cherry leche de tigre

Tombée de celtucce, artichaut barigoule, émulsion parmesan

Rillettes de canard

Rillettes de canard japonaise (Shabu-shabu) (+3€ dans le menu)

Concombre mariné au gingembre, eau de concombre au lait de coco

Grilled soba, soba, Dufay, paprika, maïg, shiso, condiment

Echine de porc basque façon pastrami

Daïkon mariné au galanga, blette multicolore, vierge câpres et estragon

Meatballs and cauliflower with tomatoes

Basil sorbet, gazpacho, Crimson Sweet watermelon, preserved lemon

PLATS

MAINS Rillettes de chair de crabe bleu de Méditerranée

Concombre mariné au gingembre, eau de concombre au lait de coco

Rabbit saddle with porc (+3€ dans le menu)

Zucchini, baby potatoes, green vidalia onion, meat jus

Echine de porc basque façon pastrami

Plancha Grilled Potatoes

Summer Vegetables and basil, Risotto Fennel, emulsion, capers

Sureño, Vegetables and eggplant, artichokes, emulsion, capers

Griddled Scorpionfish

Quasi de Veau rôti au beurre

Quinoa aux herbes potagères, oignons nouveaux grillés, romanesco, jus de veau

Crispy Veal Sweetbreads Chef's speciality

French-style peas, rhubarb pickles, meat jus

Ris de Veau Crousti fondant spécialité de la chef (+6€ dans le menu)

Pork Chop Duroc 600 G to share for 2 people

Baby Potatoes, Black Garlic, Beetroot, Jalapeño Béarnaise jalapeño

Entrecôte rôti au beurre (+3€ dans le menu)

Pomme de terre grenaille sautée, ail des ours, tombée de tétragone, raifort, sauce poivre

DESSERTS & CHEESE

Cabillaud à la Plancha

Black sesame cherry tartlet

Clafoutis, cherry compote, black sesame patine and cream fresh sorbet

Deconstructed Chocolate Sphere (dark chocolate 65%) Chef's speciality

Apricot sorbet, marigold, thyme, rumble, vanilla thyme whipped cream

Quasi de Veau rôti au beurre

Quinoa aux herbes potagères, oignons nouveaux grillés, romanesco, jus de veau

Strawberry and Pistachio Cake

Diplomat cream and strawberry compote, pistachio ice cream

Coconut and Granny Smith Panna Cotta

Granola, cardamom marshmallow, coconut sorbet

Ris de Veau Crousti fondant spécialité de la chef (+6€ dans le menu)

Asperge blanche des Landes grillée, pain au chipotle, cacahuète, shiitake, jus de veau au miso

Mature Cheese Platter

Tome de brebis, Sainte-maure-de-touraine, Camembert

Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu)

Pomme de terre grenaille sautée, ail des ours, tombée de tétragone, raifort, sauce poivre

Wadded potato, fried potatoes and butter, preserved lemon and poached vegetables and vegetables.

The allergen list is available for you.

Taxes and service are included on the price, price in euros TTC

FROMAGE &

BEATRIZ Gonzalez