

ENTRÉES

Blanc de Seiche à la plancha (+5€ dans le menu) Pomme de terre confite, salicorne, pickles de gingembre, jus de veau	18€
Asperge verte du Gers Faisselle bio d'Ile-de-France, citron vert, confiture d'algue	14€
Terrine de poisson (+3€ dans le menu) Salade de papaye, mangue jaune et trévisse, vinaigrette gochuchang	17€
Tartare de Boeuf Charolais Oignon frit, poutargue, sauce tartare	15€
Gaspacho de concombre Fraise gariguetta, feta, copeaux de céleri branche, pickles d'oignon rouge, huile menthe	15€

PLATS

Médailillon de Truite à la plancha Poêlée de carotte fane et blette au zaatar, câpre à queue, sabayon curcuma	32€
Pêche du jour (+3€ dans le menu) Asperge blanche de Gironde grillée, tétragone, poêlée de champignons de Paris, sauce armoricaine	36€
Suprême de Volaille pattes bleues basse température Tagliatelle de poireau au pesto et pistache d'Iran, gâteau de polenta, jus de volaille	32€
Ris de Veau Crousti fondants <i>spécialité de la chef</i> (+9€ dans le menu) Artichaut poivrade, crème d'artichaut, crumble d'olive noire Kalamata, tombée d'ail des ours, jus de veau	41€
Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu) Poire et navet glacés, condiment citron fermenté, sauce poivre	42€/pers

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés Brie de Meaux fermier AOP, Mimolette vieille Beffroi 12 mois, Chèvre au lait cru, compotée de pomme	13€
Fraicheur kiwi aloe-vera Biscuit moelleux amande, cube aloe-vera, crème pâtissière aux herbes, segment citron vert, sorbet kiwi-vanille	13€
Sphère déstructurée 100% chocolat <i>spécialité de la chef</i> (+3€ dans le menu) Crunch cacao, croustillant grué de cacao-orange, mousse au chocolat 62%, praliné grué de cacao, sorbet mucilage	15€
Tarte fine rhubarbe, sureau et hibiscus Pâte feuilletée, crème amande sumac, rhubarbe pochée au sureau, gel hibiscus, sorbet rhubarbe	13€
Fraise poivre et piment Tuile croustillante, compotée fraise-piment, fraise fraîche, siphon Sichuan, gel citron vert, sorbet citron vert	13€