

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT	44 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	52 €
MENU DÉGUSTATION EN 6 TEMPS	84 €
AU DÎNER, POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES	
ACCORDS METS ET VINS	45 €

ENTRÉES

Rémoulade de céleri Jaune d'oeuf confit à la sauce soja, poudre d'algue	13€
Carpaccio de Saint-Jacques et kiwi (+4€ dans le menu) Crème d'avocat au gingembre, pickles de cornichon	17€
Joue de boeuf braisée Purée de carotte, pickles de carotte, sauce vin rouge	15€
Vichyssoise Anguille fumée, pomme de terre au sésame, pickles de pomme de terre grenaille	15€
Tartare de gambas Fenouil fondant, feta, mayonnaise de bisque de langoustine	15€

PLATS

Cabillaud rôti Blette et navet glacés à la verveine, poêlée de girolle et chanterelle, émulsion coco	32€
Pêche du jour (+4€ dans le menu) Ballottine de choux, topinambour, kombu, espuma de moule au safran, tartare de moule, shiitake, sauce grenobloise	36€
Râbles de Lapin farcis à la noix de muscade Salsifis et raisin chasselas glacés au romarin, tétragone, poireau crayon snacké, sauce suprême moutardée	32€
Filet d'agneau Céleri glacé, curry vert, tombée de tétragone, cédrat confit, jus de viande	32€
Ris de Veau Crousti fondants <i>spécialité de la chef</i> (+9€ dans le menu) Poêlée de carotte, purée de carotte au gingembre, grué de cacao, jus corsé	41€
Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu) Pomme de terre grenaille au beurre de persil, cébette snackée, crème de panais, jus de veau	42€/pers

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés Confiture de fruits	13€
Sphère au chocolat Tanea déstructurée <i>spécialité de la chef</i> (+3€ dans le menu) Eclat de spéculos, segment de mandarine, crumble à l'huile d'olive, siphon crème brûlée, sorbet clémentine	15€
Poire pochée au Tonka Eclats de cédrat, biscuit moelleux vanille de Madagascar, émulsion avoine poire, glace tonka	13€
Tarte fine au citron Crème citron, gel citron vert et algue dulse, citron confit, sorbet citron et thé vert	13€
Parfait au miel Tuile chocolat, florentine aux amandes, sorbet mucilage de cacao	13€

BEATRIZ
Gonzalez.

Nous nous adaptons aux allergies. Nous préparons également des plats végétariens et véganes.
La liste des allergènes est à votre disposition

Les taxes et le service inclus, prix en euros TTC