

A PARTAGER 18€

Focaccia toastée, anchois de Cantabrie, écrasé d'artichauts au basilic, tomates confites

Piments de Padrón sautés au paprika fumé, mayonnaise au chipotle

ENTRÉES 13€

Maquereau à la Flamme

Radis noir, baies roses, ajo blanco, condiment à l'ail noir

Gambas de Madagascar à la Citronnelle

Radis green meat, pamplemousse au piment guajillo, champignons shimeji

Choux Pointu

Poitrine de porc fermière, condiment caccio e pepe, jus de viande à l'huile de noisette

Oeuf Parfait 63°

Espuma maïs, tombé d'oignons, soubressade et croquant de tortilla

PLATS 26€

Canette à la Plancha

Betterave au Balsamique Blanc, Estragon, Anchois, Jus Perlée

Maigre saisie doucement au beurre noisette

Chou romanesco, purée de chou-fleur au raifort, beurre blanc au citron

Rascasse à la plancha

Coco de paimpol, poivrons rouge, réduction de tomates au safran

Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la cheffe

Salsifis rôti, pickles de reine-claude, jus de viande

+12€

Côte de Cochon Duroc 700GR Pour 2 Personnes

Pomme-de Terre Grenaille, ail noir, Béarnaise

+12€/P

DESSERTS 13€

Raisin Blanc Mariné et en Sorbet

Ganache yaourt, biscuit de savoie

+3€

Sphère au Chocolat Déstructurée (chocolat noir 65%) spécialité de la Cheffe

Poires pochées au safran, granula orange confites, biscuit moelleux à l'orange, glace vanille

Baba au rhum et aux épices

Ganache au thé chaï, gingembre confit, pommes caramélisées et en crème glacé

Tarte aux Quetsches façon amandine

Crème fraîche, sorbet quetsches - cannelle

Assiette de Fromages Affinés

Saint-Nectaire, Sainte-maure-de-touraine, Camembert

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

BEATRIZ
Gonzalez