

ENTRÉES

Capucine tubéreuse confit au miel et au soja Carotte fermentée, hareng fumé Label rouge, graines de courge et de lin torréfiées	15€
Sot l'y laisse au thym citron Salade de choux rouge, ananas, crème de bleu de Laqueuille	18€
Endive caramélisée laquée miso et teriyaki Crème de courge, praliné aux noix, espuma de Comté	15€
Terrine de Tête de Veau Yaourt de raifort, radis multicolores, vinaigrette citronnée	16€
Velouté de yacón au mélilot Poire flambée au cognac, voile de noisette	14€

PLATS

Saint-Jacques à la Plancha Héliantis à la citronnelle, cédrat confit, vierge piment vert coriandre, espuma riz coco	36€
Maquereau grillé Navet et radicchio glacés à la moutarde et au miel, purée de pomme de terre, jus d'arêtes	34€
Foie de lotte rôti Betterave rouge fumée, brocciu, oignons rouges pickles	34€
Poitrine de cochon basque croustillante Carotte au beurre d'agrumes, purée de carotte et amande, réduction de jus de volaille à la carotte	36€
Dos de Sanglier de chasse Oca du Pérou confit au chipotle, duxelle de champignons, aioli, jus de viande	36€
Ris de Veau Crousti-fondants (+6€ dans le menu) Céleri rôti, copeaux de pommes, purées de marrons au vinaigre de Xérès, réduction de jus de veau	39€
Txogitxu Entrecôte - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu) Courge gratinée au gingembre, condiment ail noir, échalote confite au gras de canard, réduction jus de veau	42€/pers

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de Morbier au lait cru AOC Confiture de fruits de saison	12€
Sphère déstructurée au chocolat Guanaja (+3€ dans le menu) Poire façon Belle Hélène, amande, glace vanille de Madagascar	16€
Crèmeux citron Sablé breton, déclinaison d'agrumes de saison, sorbet menthe fraîche	13€
Autour du café (sans gluten) Tuile croustillante riz, biscuit de pain de Gênes, siphon café au lait, poudre de champignons, glace panais	13€
Gâteau à la châtaigne au sirop de rhum blanc Spaghettis de marrons, chips de châtaigne, éclats de kumquat, glace Earl Grey	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