

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

## ENTRÉES

<b>Melon Charentais au balsamique</b> Fourme d'ambert, oseille, basilic	14€
<b>Gaspaccio de poivrons rouge</b> Feta, céleri en copeaux, amandes fumées	13€
<b>Stracciatella des Pouilles</b> Pêche marinée au safran, poutargue maison, noix de cajou	14€
<b>Poireau crayon vinaigrette</b> Parmesan, citron, mayonnaise aux anchois	13€

## PLATS

<b>Truite à la plancha</b> Carottes poêlées, oeufs de truite, condiment pamplemousse brûlé, beurre blanc kombu	32€
<b>Echine de Cochon Basque basse température</b> Fregola sarda cremosa, tombée de blettes, figues de Solliès rôties, jus de volaille	32€
<b>Ris de Veau Crousti fondants</b> <i>spécialité de la chef (+9€ dans le menu)</i> Aubergine rôtie, oignons grelots glacés au miso, jus de veau	41€
<b>Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu)</b> Coleslaw de choux rouge à l'estragon, cresson, sabayon béarnaise	42€/pers

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Assiette de fromages affinés</b> Mimolette vieille Beffroi 12 mois, Ossau-Iraty, Abondance, condiment pomme au caramel	13€
<b>Sphère déstructurée au chocolat Legato 57%</b> <i>spécialité de la chef (+3€ dans le menu)</i> Poires pochées, crumble vanille tonka, crumble chocolat, glace vanille	15€
<b>Mirabelle à la bergamotte</b> Mirabelles marinées, streusel amande, crémeux mirabelle, gel bergamote, glace au poivre de Timut	13€
<b>Pêche, bière et sarrasin</b> Galette houblon et sarrasin, pêches fraîches, tuile au miel, mousse houblon, sauce malt d'orge, glace bière brune	13€