

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

ENTRÉES

Faux-filet de Boeuf fumé Broccoli, radis noir, pickles d'échalote, curry-vert de cresson	14€
Magret de Canard mariné au poivre Courge Butternut fondante, pamplemousse confit, vinaigrette au soja	14€
Carpaccio de Betterave rouge Tartare de mangue, feta fumée, condiment cumin	14€
Tartare de Langoustine (+3€ dans le menu) Macédoine de haricots verts, radis, citron caviar, mayonnaise nori	17€
Ceviche de Lieu jaune de ligne Choux-fleurs, poutargue, gel yuzu, leche de tigre	14€

PLATS

Pêche du jour Risotto, fenouil confit, mini carottes glacées, émulsion bisque	32€
Saint-Jacques à la plancha (+3€ dans le menu) Panais rôti, kasha, crème de panais, émulsion corail-café Kaffa	35€
Suprême de Volaille pattes bleues basse température Gnocchi et champignons poêlés, pesto, mousse de maïs au basilic, jus de volaille	32€
Dos de Cerf rôti Betterave crapaudine, poire pochée au vin rouge, trévisse, sauce vin rouge	32€
Ris de Veau Crousti fondants <i>spécialité de la chef</i> (+9€ dans le menu) Cèpes, navets et raisins glacés au romarin, purée de céleri, jus de veau	41€
Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu) Purée de pomme de terre au beurre fumé, choux de Bruxelles et oignons grelots glacés, jus de veau	42€/pers

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés Beaufort, Moelleux de Revard au lait cru, Chèvre au lait cru, condiment pomme au caramel	13€
Sphère façon cookie à la crème <i>spécialité de la chef</i> (+3€ dans le menu) Crumble chocolat au lait Madagascar 43%, cookies cacahuète, chantilly gruée de cacao, glace cacahuète	15€
Prune, gingembre et verveine Prunes jaunes rôties, crumble au yaourt, gel verveine, sorbet citron gingembre	13€
Baba coing, sureau et yuzu Baba imbibé au sureau, coing poché, gel yuzu, chantilly miel, glace aux pétales de souci	13€
Figue de Solliès, mûre et gruée de cacao Figues au chalumeau, ganache chocolat du Honduras, tuile gruée de cacao, biscuit moelleux au chocolat, sorbet mûre	13€