

## 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€

### Anguille fumée

Poireaux fondants, craquant d'ail, sabayon citronné, vierge à la sauge, câpres à queue

### Gnocchis au Parmesan

Soubressade grillée, espuma Dubarry, condiment estragon-cerfeuil

### Oeuf Parfait 63°

Champignons sauvages, émulsion d'ail des ours, persil

### Tiradito de Daurade à la Flamme

Leche de Tigre, concombre, daikon mariné, condiment piment-coriandre

## PLATS 26€

### Carré de Cochon de Duroc cuit à Basse Température

Pommes de terre grenaille, siphon au Munster, condiment persil-abricot, noisettes torréfiés, crumble sarrasin

### Poulpe Grillé

Risotto aux asperges, pesto basilic-pistache, émulsion parmesan, bresaola snackée, câpres au vinaigre de figues

### Lieu Jaune à la plancha

Asperges blanches, pesto coriandre-pistache, ail noir, sauce hollandaise

### Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la Cheffe

Petits pois à la française, pickles de rhubarbe, jus de viande

+12€

### Entrecôte Txogitxu Pays Basque 700G (à partager pour 2 personnes)

Pressé de pomme de terre, rhubarbe en pickles et béarnaise, shitake au soja

+19€/p.p.

## DESSERTS 13€

### Transparence de Rhubarbe a l'Hibiscus

Madeleines au thé vert, espuma au jasmin, sorbet à la rhubarbe

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

Macaron passion, granola, chantilly chocolat, sorbet passion

+3€

### Nuage de Vanille

Tartare de mangue, croustillant au citron vert, glace tonka

### Namelaka au Chocolat 72%

Shortbread et chiffon cake à l'huile d'olive, caviar de citron, sorbet chocolat

### Assiette de Fromages Affinés

Abondance, Crottin de Chavignol, 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