

## ENTRÉES

### Tomates anciennes

Anchois, fraises pickles, poivrons jaunes

13€

### Foie gras de canard mi-cuit (+3€ dans le menu)

Gelée et chutney ananas, brioche maison toastée

17€

### Saumon gravelax

Melon mariné au gingembre, concombre, gel de shiso

13€

### Petits pois

Petits pois servis tièdes, anguille fumée, condiment pamplemousse, raifort

14€

### Chou Kale

Confit d'oignons, oignons rouges pickles, espuma de chèvre

13€

### Gaspacho de courgettes

Sorbet de fèves, poutargue, condiment baie rose, huile de basilic

13€

## PLATS

### Quasi de veau du Limousin rôti

Haricots sautés au beurre de livèche, pêches, amandes, jus de veau

29€

### Maigre rôti au beurre (+3€ dans le menu)

Aubergines laquées au miso, abricots flambés, salicorne, jus de volaille

32€

### Maquereau à la flamme

Artichauts, shimejis sautés, bouillon de shiitake, enoki en tempura, cerises acidulées

29€

### Ris de veau crousti-fondant (+5€ dans le menu)

Carottes grillées, fleur d'oranger, condiment tahini et cumin, jus de viande

34€

### Entrecôte de boeuf Txogitxu - À partager pour 2 personnes (+8€ dans le menu)

Pommes de terre nouvelles confites à la sauge, oignons nouveaux, vierge d'olive kalamata

37€/pers

## FROMAGE & DESSERTS

### Assortiment de fromage

Brie de Melun, Ossau Iraty, Tomme des Pyrénées

12€

### La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja (+3€ dans le menu)

Brunoise de poire pochée, amande torréfiée, glace vanille

15€

### Tartelette aux fraises

Pistache, sorbet fraise

12€

### Fraicheur d'avocat et citron

Mousse avocat, agrumes, ananas, meringue, sorbet ananas et citron

12€

### Clafoutis aux cerises

Sorbet au cacao, ganache chocolat blanc et vanille

12€