

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>Terrine de Foie-Gras marbrée au sésame noir (+3€ dans le menu)</b> Brioche toastée au beurre noisette, condiment honeylime	17€
<b>Oeuf parfait Bio 63°</b> Ecrasé de courge, praliné de courge au gingembre, émulsion basilic thai	14€
<b>Tataki de Boeuf</b> Radis d'hiver mariné au jus de yuzu, raifort râpé	14€
<b>Ravioli gyoza</b> Brisket de boeuf, anguille fumée, sauce pimentée	15€
<b>Rigatoni farcies</b> Jambon blanc truffé, beaufort, sauce Mornay, jus de volaille	15€

### PLATS

<b>Aile de raie rôtie au beurre (+3€ dans le menu)</b> Choux-fleur poêlé à l'ail, tombée de tétragone, sauce grenobloise	36€
<b>Pêche du jour</b> Risotto Arborio, céleri rôti, condiment citron, émulsion safranée	32€
<b>Magret de Canard rôti</b> Betterave rouge glacée au basilic et à la cannelle, jus de volaille	32€
<b>Ris de Veau Crousti fondants <i>spécialité de la chef</i> (+9€ dans le menu)</b> Endive braisée, purée de carotte au kalamansi, pain d'épices, jus de veau	41€
<b>Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu)</b> Tombée de choux, pomme de terre grenaille sautée, mousseline de pomme de terre, sauce béarnaise	42€/pers

### FROMAGES & DESSERTS

<b>Assiette de fromages affinés</b> Gratte-paille, Bethmale, fromage de Chèvre fermier, compotée pomme et vinaigre de cidre	13€
<b>Entremet exotique</b> Biscuit vapeur au gingembre, gel mangue, crème cardamome-yaourt, espuma citron vert, sorbet yuzu	13€
<b>Sphère déstructurée 100% chocolat <i>spécialité de la chef</i> (+3€ dans le menu)</b> Crunch cacao, croustillant grué de cacao-orange, mousse au chocolat 62%, praliné grué de cacao, sorbet mucilage	15€
<b>Madeleine d'hiver</b> Biscuit madeleine au miel de carotte, pollen, crème de marrons, sudachi poché, tuile croustillante, sorbet mandarine	13€
<b>Tiramisu « Espresso Martini »</b> Biscuit cuillère, liqueur de café, espuma expresso martini, granité citron, crème mascarpone	13€