

ENTRÉES Supplément truffe mélanosporum +4€ dans le menu

Capucine tubéreuse confit au miel et au soja Carotte fermentée, hareng fumé Label rouge, graines de courge et de lin torréfiées	15€
Sot l'y laisse au thym citron Céleri rôti, sabayon truffé, croquant de pomme de terre	18€
Endive caramélisée laquée miso et teriyaki Crème de courge, praliné aux noix, espuma de Comté	15€
Velouté de yacón au mélilot Poire conférence, brunoise de yacón sauté, terreau de noisette	14€
Terrine de Tête de Veau Yaourt de raifort, radis multicolores, vinaigrette citronnée	16€

PLATS Supplément truffe mélanosporum +4€ dans le menu

Saint-Jacques à la Plancha Héliantis à la citronnelle, cédrat confit, vierge piment vert coriandre, espuma riz coco	36€
Maquereau grillé Navet et radicchio glacés à la moutarde et au miel, purée de pomme de terre, jus d'arêtes	34€
Poitrine de cochon basque croustillante Carotte au beurre d'agrumes, purée de carotte et amande, réduction de jus de volaille à la carotte	36€
Ris de Veau Crousti-fondants (+6€ dans le menu) Salsifis poêlé, crème de salsifis, tombée de tétragone, croustillant noisette, condiment bergamote, jus de veau	39€
Txogitxu Entrecôte - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu) Courge gratinée au gingembre, condiment ail noir, échalote confite au gras de canard, jus de veau	42€/pers

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromages au lait cru AOC Confiture de fruits de saison	12€
Sphère déstructurée au chocolat Guanaja (+3€ dans le menu) Poire façon Belle Hélène, amande, glace vanille de Madagascar	16€
Crèmeux citron Sablé breton, déclinaison d'agrumes de saison, sorbet menthe fraîche	13€
Biscuit au chocolat (sans gluten) Tuile croustillante chocolat, chantilly sarrasin et café Kafa, glace noisette	13€
Gâteau à la châtaigne au sirop de rhum blanc Spaghettis de marrons, chips de châtaigne, éclats de kumquat, glace Earl Grey	13€