

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

Epaule d'Agneau confite au gras de canard Boullgur à la menthe, main de Bouddha, feta fumée, jus de viande	14€
Poireau crayon à la flamme Anchois, câpres, pignon de pin, kalamansi, vinaigrette matcha	14€
Joue de Cochon braisée Crème de patate douce, oignons frits, jus corsé à la cannelle	14€
Huîtres Perles Blanches n°3 Ecrasé de topinambour à l'estragon, noisettes concassées, citron caviar, émulsion noisette	14€
Sashimi de Sériole (+3€ dans le menu) Daikon mariné au yuzu, kombu confit, copeaux de radis, dashi	17€

PLATS

Pêche du jour Tombée de blettes, salsifis, graines de sésame kimchi, bouillon thaï	32€
Saint-Jacques à la plancha (+3€ dans le menu) Carottes glacées à l'orange, crème de haricots noirs au cumin, émulsion à l'orange	35€
Quasi de Veau Limousin Endives braisées au cacao, crème de marrons, champignons bruns, jus de veau	32€
Ris de Veau Crousti fondants <i>spécialité de la chef</i> (+9€ dans le menu) Ecrasé de courge, trompettes de la mort et shimeji sautés, condiment ail noir, 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, Le Claousou de Brebis, Chèvre Selles-sur-cher au lait cru, Salers, condiment pomme au caramel	13€
Sphère déstructurée de Noël <i>spécialité de la chef</i> (+3€ dans le menu) Biscuit noisette, pain d'épices, gel clémentine, chantilly gruée de cacao, glace muscovado	15€
Pistache, matcha et mandarine Cake pistache, ganache pistache-matcha, abricot sec, gel citron, sorbet mandarine	13€
Mont blanc pamplemousse et marron Crème glacée au marron, meringue croustillante, gel pamplemousse, suprême pamplemousse, ganache marron	13€
Pomme au caramel Pommes rôties, tuile croustillante, gel thym, crème d'Anjou au yaourt, glace caramel	13€

BEATRIZ
Gonzalez

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