

A PARTAGER 18€

Focaccia toastée, lomo ibérico, pesto de jalapeño

Feuilles d'huîtres, sardines fumées, mayonnaise de piment guajillo

ENTRÉES 13€

Tartare de Veau

Crèmeux de bonite, air d'huître, fruit de la passion, pickles de pomme de terre

Pain Brioché imbibé aux Gambas

Bouillon aux agrumes, avocat fumé, oignons grelot, groseille

Oeuf Parfait 63°

Champignons sauvages, émulsion d'ail des ours, persil

Tiradito de Poulpe

Concombre, kumquat, pistaches torréfiées, sauce coriandre-citron, kiwi

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

Daurade Royale à la plancha

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

Lieu Jaune à la plancha

Chou-fleurs rôtis, oignons blanc, pipián, ail noir, chou romanesco, jus de tête, condiment jaune d'oeuf safrané

Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la Cheffe

Carottes multicolor, shitake au caramel soja, tom kha kay, gel orange sanguine, jus de viande

+12€

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

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

+19€/p.p.

DESSERTS 13€

Blanc à manger

Brunoise et sorbet ananas persil, tuile gavotte

Sphère au Chocolat Déstructurée (chocolat noir 72%) spécialité de la Cheffe

Mousse tiramisu, biscuits cuillère, gel café, glace café Kaffa de la Maison Lavazza

+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

BEATRIZ
Gonzalez