

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

Tortellini cacao (+3€ dans le menu) Copeaux de poutargue, champignons de Paris, espuma de topinambours	17€
Foie de lotte Ankino Radis daikon, chou fleur, kombu, dashi d'anguille fumée	14€
Salade de poulpe Olives Kalamata, endives, clémentines	14€
Asperges vertes du Gers Yaourt à la fleur de sureau, segments de pomelos au sucre de badiane, kasha	14€

PLATS

Pêche du jour Pommes de terre mitraillées rôties, chou de Bruxelles, oseille, sabayon beurre fumé	32€
Asperges blanches du Val de Loire Risotto arborio, truffe mélanosporum, pesto, pignons de pin	32€
Magret de canard fermier du sud ouest rôti Carottes fanes poêlées, petit épeautre, champignons de Paris, sauce bigarade	32€
Ris de Veau Crousti fondants <i>spécialité de la chef</i> (+9€ dans le menu) Salsifis kimpira, poêlée de pleurotes et shiitake, jus de veau	41€
Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu) Choux rouges braisés à la bière, rutabaga glacé, sauce au bleu	42€/pers

DESSERTS & FROMAGES

Yaourt, gingembre, shiso Sablé Breton, ganache montée yaourt, gingembre confit, Granny smith, jus de shiso vert, sorbet yaourt	13€
Sphère au chocolat déstructurée amande, noisette, citron « Tanea 43% » Madagascar <i>spécialité de la chef</i> (+3€ dans le menu) Croustillant amande, moelleux noisette, citron confit, chantilly vanille, sorbet citron	15€
Caramel, chèvre, café Mousse de caramel beurre salé, crumble d'avoine, biscuit au lait, neige café, glace lait de chèvre	13€
Tartelette aux agrumes Pâte sucrée, crème mandarine, gel kalamansi, kumquat confit, glace camomille	13€
Assiette de fromages affinés Bleu des causses, fontin, livarot, condiment pomme cardamome	13€