

## A PARTAGER

18€

Focaccia toastée, jamón pata negra, pesto de brocoletti, jalapeño

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

## ENTRÉES

13€

### Tartare de Maquereau en Kombujime

Algue wakame, chou chinois brûlé, condiment au sésame, condiment jalapeño

### Huître Perle de l'Impératrice N°3 Tiédie

Crosnes rôtis, pomme granny smith, consommé de céleri rave et chou rouge

### Oeuf Parfait 63°

Espuma de pommes de terre, soubressade de porc, radis marinés au paprika

### Foie Gras de Canard

Poireau lactofermenté, vinaigrette au miel, chutney d'orange, brioche toastée, gelée fruit de la passion

## PLATS

28€

### Effiloché d'épaule de Cerf

Sauce miroir, panais, radis noirs, cerfeuil tubéreux, tombée d'oseille

### Aile de Raie Façon Meunière

Betteraves cuites en croûte de sel, céleri-rave, cima di rapa, vierge pamplemousse

### Noix de Saint Jacques de Saint-Brieuc snackées

Homardine au cognac, salsifis à la flamme, petit épeautre au citron

+5€

### Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la Cheffe

Endives aux agrumes, purée de topinambours, yaourt fumé, jus de viande

+12€

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

Persil tubéreux, champignons au vinaigre de vin, oseille, sabayon au beurre noisette, jus de champignons

+19€/p.p.

## DESSERTS

13€

### Blanc à manger

Brunoise et sorbet ananas persil, tuile gavotte

### Sphère au Chocolat Déstructurée (chocolat noir 70%) spécialité de la Cheffe

Sorbet menthe, citron confit chantilly mentholée

+3€

### Roulé de Crêpes Suzette

Ganache à la fleur d'oranger, glace Grand Marnier

### Tartelette aux Amandes

Praliné café, glace amande et miel au citron

### Assiette de Fromages Affinés

Tomme de brebis Pierucci, Comté, Rocamadour

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