

## ENTRÉES

|  |            |
|--|------------|
| <b>Encornet à la plancha (+5€ dans le menu)</b>  | <b>18€</b> |
| Pomme de terre confite, salicorne, pickles de gingembre, jus de veau                     |            |
| <b>Asperge verte du Gers</b>   | <b>14€</b> |
| Faisselle bio d'Ile-de-France, citron vert, confiture d'algue                            |            |
| <b>Ceviche de Daurade</b>  | <b>15€</b> |
| Suprême de pamplemousse, grenade, oeufs de truite, oxalis, leche de tigre-coco           |            |
| <b>Tartare de Boeuf Charolais</b>  | <b>15€</b> |
| Oignon frit, poutargue, sauce tartare  |            |
| <b>Gaspacho de concombre</b>   | <b>15€</b> |
| Fraise gariguette, feta, copeaux de céleri branche, pickles d'oignon rouge, huile menthe |            |

## PLATS

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Médailon de Truite des Pyrénées à la plancha</b>   | <b>32€</b>      |
| Poêlée de carotte fane et blette au zaatar, câpre à queue, sabayon curcuma                                |                 |
| <b>Pêche du jour (+3€ dans le menu)</b>   | <b>36€</b>      |
| Asperge blanche de Gironde grillée, tétragone, poêlée de champignons de Paris, sauce armoricaine          |                 |
| <b>Suprême de Volaille pattes bleues basse température</b>  | <b>32€</b>      |
| Tagliatelle de poireau au pesto, gâteau de polenta, jus de volaille                                       |                 |
| <b>Ris de Veau Crousti fondants <i>spécialité de la chef</i> (+9€ dans le menu)</b>                       | <b>41€</b>      |
| Artichaut poivrade, crème d'artichaut, crumble d'olive noire Kalamata, tombée d'ail des ours, jus de veau |                 |
| <b>Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu)</b>                               | <b>42€/pers</b> |
| Pomme de terre grenaille fumée, tagliatelle de poireau, crumble romarin, jus de veau, sauce béarnaise     |                 |

## FROMAGES & DESSERTS

|  |            |
|--|------------|
| <b>Assiette de fromages affinés</b>  | <b>13€</b> |
| Brie de Meaux fermier AOP, Mimolette vieille Beffroi 12 mois, Chèvre au lait cru, compotée de pomme              |            |
| <b>Fraicheur kiwi aloe-vera</b>  | <b>13€</b> |
| Biscuit moelleux amande, cube aloe-vera, crème pâtissière aux herbes, segment citron vert, sorbet kiwi-vanille   |            |
| <b>Sphère déstructurée 100% chocolat <i>spécialité de la chef</i> (+3€ dans le menu)</b>                         | <b>15€</b> |
| Crunch cacao, croustillant grué de cacao-orange, mousse au chocolat 62%, praliné grué de cacao, sorbet mucilage  |            |
| <b>Météorite yuzu noisette</b>   | <b>13€</b> |
| Cake noisette, meringue chocolat, crémeux Earl-Grey, yuzu poché, noisette torréfiée, sorbet yuzu                 |            |
| <b>Fraise poivre et piment</b>   | <b>13€</b> |
| Tuile croustillante, compotée fraise-piment, fraise fraîche, siphon Sichuan, gel citron vert, sorbet citron vert |            |