

## 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 Daurade à la Flamme

Leche de Tigre, concombre, daikon mariné, condiment piment-coriandre

## 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

### Poulpe Grillé

Risotto aux asperges, pesto basilic-pistache, émulsion parmesan, bresaola snackée, câpres au vinaigre de figues

### Lieu Jaune à la plancha

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

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

Petits pois à la française, pickles de rhubarbe, jus de viande

+12€

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

Pressé 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 65%) 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