

ENTRÉES

Oeuf biologique Mimosa Tartare d'huîtres naturelles n°2, mayonnaise safranée, tuile de pain noisette	14€
Sashimis de sériole (+3€ dans le menu) Guacamole, céleri branche, ananas, condiment anisé, huile verte	17€
Mille-feuilles feta marinée Pistache, pickles de rose, herbes fraîches, mascarpone de miel de chêne	12€
Anguille fumée Céleri confit au soja, tahini, condiment shiso dulce	14€
Asperge blanche poêlée Sabayon ail des ours, pignon de pain	14€

PLATS

Maquereau snacké à la plancha Oca du Pérou confit au chipotle, aïoli, blette marinée au galanga, vierge de coriandre	32€
Médailon de truite grillé Poêlée de carotte, terreau d'olive noire Kalamata, oeufs de truite, bisque Kalamata	32€
Suprême de Volaille basse température Risotto Arborio, asperge verte, pomme, jus de volaille	32€
Pastrami de porc Basque Romanesco, celtuce poêlée, vierge câpres et estragon	32€
Ris de Veau Crousti-fondants <i>plat signature</i> (+6€ dans le menu) Choux-fleur, shiitake, tombée de tétragone, condiment ail noir, jus de veau à l'ail noir	39€
Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu) Pomme de terre grenaille, tombée de tétragone, espuma de nori, sauce poivre	42€/pers

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromages affinés Confiture de fruits de saison	12€
Sphère déstructurée au chocolat Guanaja <i>dessert signature</i> (+3€ dans le menu) Poire façon Belle Hélène, amande, glace vanille de Madagascar	15€
Biscuit Madeleine citron vert Bavaroise cardamome verte, gelée pomme verte gold rush et basilic, meringue croustillante, sorbet yuzu	13€
Chocolat fumé et whisky Ganache au chocolat fumé, neige café Kafa, caramel whisky, biscuit pain de Gênes, opaline cacao, glace whisky	12€
Mangue marinée au safran (sans gluten) Tuile de courge butternut, crumble à l'huile d'olive, graine de courges caramélisées, crème d'argousier, sorbet mangue	13€

BEATRIZ
Gonzalez

Nous nous adaptons aux allergies. Nous préparons également des plats végétariens et végétanes.
La liste des allergènes est à votre disposition

Les taxes et le service inclus, prix en euros TTC