

## ENTRÉES

<b>Tarte fine</b> Figs et fourme d'Ambert, noix, vinaigrette au porto	14€
<b>Foie gras de canard mi-cuit (+3€ dans le menu)</b> Brioche maison, gelée de chasselas, muscade en pickles	17€
<b>Langoustines (+3€ dans le menu)</b> Artichauts poivrade, tomates confites, croûtons, huile d'ail	17€
<b>Tomates brûlées</b> Marinées au gingembre, confiture d'algues et shiitake, hollandaise au mélilot	13€
<b>Maquereau à la flamme</b> Cèpes poêlées en escabèche, fondue d'endives, raisin	16€

## PLATS

<b>Cabillaud rôti</b> Haricots Coco, poitrine de porc basque, ananas, émulsion cardamome	29€
<b>Truite</b> Risotto d'épeautre, herbes fraîches, poireaux vinaigrette verjus, émulsion aux herbes potagères	29€
<b>Suprême de volaille basse température</b> Pressé d'aubergines au curry vert, tombée de tétragone, jus de volaille	29€
<b>Ris de veau crousti-fondants (+5€ dans le menu)</b> Tajine de légumes, condiment datte olive, harissa, jus de veau	34€
<b>Entrecôte de boeuf Txogitxu, sauce Choron - À partager pour 2 personnes (+8€ dans le menu)</b> Courgettes à la crème de piquillos, pomme de terre safranée	37€/pers

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Parthenay</b> au lait cru de chèvre - compote abricots poivre	11€
<b>Nuage aux pêches blanches</b> Sablé breton, sorbet pêche poivre de Java	12€
<b>La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja (+3€ dans le menu)</b> Façon poire Belle Hélène	15€
<b>Tarte briochée</b> Mirabelles rôties, glace vanille de Madagascar	12€
<b>Déclinaison de figues glacées</b> Sorbet thym citron	13€