

ENTRÉES

Tomates anciennes Anchois, gelée de fraises pickles, émulsion basilic thaï, vinaigrette galanga	14€
Foie gras de canard mi-cuit (+3€ dans le menu) Gelée et chutney ananas, brioche maison toastée	17€
Saumon gravelax Tzatziki, melon mariné au gingembre, shiso	14€
Chou Kale Confit d'oignons, pickles d'oignons rouges, espuma de chèvre	13€
Gaspacho de courgettes Coques, sorbet de fèves, condiment baie rose, huile de basilic	13€

PLATS

Quasi de veau du Limousin rôti Haricots sautés au beurre de livèche, pêches, amandes, jus de veau	29€
Dos de julienne rôtie au beurre (+3€ dans le menu) Aubergines laquées au miso, abricots flambés, salicorne, jus de volaille	32€
Maquereau à la flamme Artichauts, shimejis sautés, bouillon de shiitake, enoki en tempura, cerises acidulées	29€
Ris de veau crousti-fondant (+5€ dans le menu) Fondue de blettes à la verveine, pleurotes sautés, émulsion parmesan	34€
Entrecôte de boeuf Txogitxu - À partager pour 2 personnes (+8€ dans le menu) Pommes de terre nouvelles confites à la sauge, oignons nouveaux, vierge d'olive kalamata	37€/pers

FROMAGE & DESSERTS

Fromage du moment Tomme des Pyrénées	12€
La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja (+3€ dans le menu) Brunoise de poire pochée, amande torréfiée, glace vanille	15€
Tartelette aux fraises Pistache, sorbet fraise	12€
Figues rôties Sablé breton, glace au Brie de Melun, noix de cajou torréfiées	12€
Clafoutis aux cerises Sorbet au cacao, crème montée chocolat blanc et vanille	12€