

A PARTAGER 18€

Focaccia toastée, jamón pata negra, pesto de brocoletti, jalapeño

Feuilles d'huîtres, sardines fumées, mayonnaise de piment guajillo

ENTRÉES 13€

Crudo de Maigre Fumé

Pomme granny smith, condiment agrumes et palourde, réduction de palourde et clémentine

Tortellini de Canard

Bouillon canard-betterave, fève tonka, lard de Colonnata

Oeuf Parfait 63°

Crème de pleurotes, pleurotes laqués au gingembre, algue wakame, enokis marinés

Terrine de Foie Gras de Canard

Poireau lactofermenté, vinaigrette au miel, vinaigre de fleurs, chutney d'orange, brioche toastée

PLATS 26€

Agneau au Sautoir

Purée choux de Bruxelles et comté, blettes glacées, graines de moutarde, jus d'agneau

Cabillaud à la Plancha

Purée carotte-citron, eryngii braisé, sauce beurre blanc au raifort

Noix de Saint Jacques de Saint-Brieuc snackées

Homardine au cognac, salsifis à la flame, petit épeautre au citron de Menton

Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la Chef

Pressé de courge butternut, condiment caramel-anchois, jus de veau au curry rouge

+12€

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

Pommes de terre roseval, betteraves fumées au foin, gastrique de veau et pêche

+19€/p.p.

DESSERTS 13€

Douceur de Coing et Gingembre

Ganache gingembre, coing rôti, gingembre confit, tuile gavotte, sorbet coing, sorbet gingembre

Sphère au Chocolat Déstructurée (chocolat noir 70%) spécialité de la chef

Pain d'épices, chantilly, confit de clémentine, sorbet au yuzu, crumble aux épices

+3€

Poire pochée au Vin Chaud

Pâte feuilletée, ganache à la badiane, glace cannelle

Biscuit Chocolat

Mousse vanille torréfiée, noix de pécan et gruë de cacao caramélisés, tuile cigarette, glace gruë de cacao

Assiette de Fromages Affinés

Tomme de brebis Pierucci, Gruyère Suisse, Parthenay cendré au lait cru

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

BEATRIZ
Gonzalez