

### ENTRÉES

<b>Flan de Courge</b> Duxelles de champignons de Paris, girolles, graines de courges et tournesol torréfiées, jus de veau	14€
<b>Oeuf parfait Bio 63°</b> Coco de Paimpol, sparassis crépu, bouillon de parmesan	14€
<b>Stracciatella des Pouilles</b> Mangue marinée au safran, poutargue, pignons de pin	14€
<b>Terrine de poireau au nori</b> Parmesan, citron, pistache, mayonnaise aux anchois, vinaigrette au citron	13€
<b>Tataki de Thon rouge de ligne Ikejime (+3€ dans le menu)</b> Fenouil en copeaux, radis, concombre mariné au sumiso	16€
<b>Epaule d'Agneau confite</b> Raïta de pois chiches et oignons rouges, coriandre	14€

### PLATS

<b>Truite de mer à la plancha</b> Carottes poêlées, oeufs de truite, purée de carotte, condiment pamplemousse brûlé, beurre blanc kombu	32€
<b>Encornet grillé (+3€ dans le menu)</b> Spaghetti frais, tomate cerise confite, câpres, parmesan, sauce suprême	36€
<b>Echine de Cochon Francilien basse température</b> Fregola sarda cremosa, blettes, figues de Solliès rôties, jus de volaille	32€
<b>Pigeonneau du Loiret rôti (+10€ dans le menu)</b> Cuisses confites, gnocchi de pomme de terre, champignon farci au zaatar, guanciale, jus de volaille	42€
<b>Ris de Veau Crousti fondants <i>spécialité de la chef</i> (+9€ dans le menu)</b> Aubergine rôtie, oignons grelots glacés au miso, tombée de tétragone, jus de veau	41€
<b>Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu)</b> Coleslaw de chou rouge à l'estragon, cresson, sabayon béarnaise	42€/pers

### FROMAGES & DESSERTS

<b>Assiette de fromages affinés</b> Mimolette vieille Beffroi 12 mois, Ossau-Iraty, Abondance, condiment pomme au caramel	13€
<b>Sphère déstructurée à la Poire façon Belle-Hélène <i>spécialité de la chef</i> (+3€ dans le menu)</b> Poires pochées, crumble vanille tonka, crumble chocolat, chantilly vanille, glace vanille	15€
<b>Mirabelle à la bergamote</b> Mirabelles marinées, streusel amande, crèmeux mirabelle, gel bergamote, glace au poivre de Timut	13€
<b>Pomme, cidre et romarin</b> Pâte feuilletée, pommes au cidre, ganache montée au poivre de Java, gel verjus, glace romarin	13€
<b>Figue de Solliès, shiso et framboise</b> Figues fraîches, granola framboise-avoine, meringue, gel shiso, eau de pastèque à la rose, sorbet citron	13€