

A PARTAGER 18€

Focaccia toastée, lomo ibérico, pesto de jalapeño

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

ENTRÉES 13€

Tartare de Veau

Crèmeux de bonite, air d'huître, fruit de la passion

Pain Brioiché imbibé aux Gambas

Bouillon aux agrumes, crèmeux d'avocat fumé, oignons grelot

Oeuf Parfait 63°

Champignons sauvages, émulsion d'ail des ours, persil

Tiradito de Noix de Saint Jacques de Saint-Brieuc

Oca du Pérou, kumquat, pistaches torréfiées, sauce coriandre-citron, pomme granny smith

PLATS 26€

Carré de Cochon de Duroc cuit à Basse Température

Pommes de terre grenaille, siphon au Munster, condiment persil-abricot, noisettes torréfiés, crumble sarrasin

Aile de Raie Façon Meunière

Betteraves cuites en croûte de sel, cima di rapa, vierge pamplemousse

Rascasse à la plancha

Chou-fleurs rôtis, échalotes confites, pipián, ail noir, chou romanesco, jus de tête

Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la Cheffe

Endives aux agrumes, purée de topinambours, yaourt fumé, jus de viande

+12€

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

Persil tubéreux, champignons au vinaigre de vin, oseille, sabayon au beurre noisette, jus de champignons

+19€/p.p.

DESSERTS 13€

Blanc à manger

Brunoise et sorbet ananas persil, tuile gavotte

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

Sorbet menthe, citron confit, chantilly mentholée

+3€

Nuage de Vanille

Tartare de mangue, croustillant au citron vert, glace tonka

Namelaka au Chocolat 72%

Shortbread et chiffon cake à l'huile d'olive, caviar de citron, sorbet chocolat

Assiette de Fromages Affinés

Abondance, Crottin de Chavignol, Camembert

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