

ENTRÉES

Tomates anciennes Anchois, fraises pickles, poivrons jaunes	13€
Foie gras de canard mi-cuit (+3€ dans le menu) Gelée d'abricot, brioche maison toastée	17€
Saumon gravelax Melon mariné au gingembre, concombre, jus vert au shiso	13€
Petits pois Petits pois servis tièdes, anguille fumée, condiment pamplemousse, raifort	14€
Chou Kale Confit d'oignons, oignons rouges pickles, espuma de chèvre	13€

PLATS

Quasi de veau rôti du Limousin Haricots, amandes, pêches, huile de livèche, jus de veau	29€
Maigre rôti 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) Carottes grillées, fleur d'oranger, condiment tahini et cumin, jus de viande	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

Assortiment de fromage Brie de Meaux, Ossau Iraty, 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€
Fraicheur d'avocat et citron Mousse avocat, agrumes, ananas, meringue, sorbet ananas et citron	12€
Taco chocolat et cerise Sablé et sorbet au cacao, cerises fraiche, ganache chocolat équatorien et cassis	12€