

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT	44 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	52 €
MENU DÉGUSTATION EN 6 TEMPS AU DÎNER, POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS ACCORDS METS ET VINS	84 €
	45 €

ENTRÉES

Foie-gras poêlé (+3€ dans le menu) Rhubarbe confite, betterave rouge glacée au vinaigre	17€
Gravlax de Saumon Pickles de Granny-Smith, menthe et wasabi, chou-rave, radis, yaourt grec citronné	15€
Tomate green zebra Kiwi, concombre, câpre à queue, umibudo, gelée basilic	14€
Garlic bread brioché (+3€ dans le menu) Poêlée de couteaux à l'espagnol, tomate cerise, chorizo, jus de volaille	17€
Burrata des Pouilles Fraise gariguetta, mizuna rose, vinaigrette au sésame	15€

PLATS

Médailon de Cabillaud rôti Curry de choux-fleur, tombée de tatsoi, condiment banane-curry, émulsion coco	32€
Seiche à la plancha (+5€ dans le menu) Artichaut camus, risotto à l'encre de seiche, sauce bagna cauda	36€
Filet-mignon de Cochon francilien Petits pois à la française, crème de petits pois au raifort, sucrine, jus de volaille	32€
Ris de Veau Crousti fondants <i>spécialité de la chef</i> (+9€ dans le menu) Aubergine marinée à la chermoulah, taboulé de boulgour, jus de veau	41€
Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu) Poêlée de pomme de terre grenaille, pleurote sautée, sauce vin rouge	42€/pers

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés Brie de Meaux fermier AOP, Mimolette vieille Beffroi 12 mois, Chèvre au lait cru, praliné de sésame et mûre	13€
Pavlova à l'huile d'olive Meringue, crème mascarpone, petits pois, gel citron vert, sorbet herbes fraîches et huile d'olive, glace pistache	13€
Sphère déstructurée au chocolat Tanea 62% <i>spécialité de la chef</i> (+3€ dans le menu) Biscuit moelleux au chocolat, crumble gruée de cacao, chantilly vanille, gel bergamote, sorbet framboise	15€
Tarte fine rhubarbe, sureau et hibiscus Pâte feuilletée, crème amande sumac, rhubarbe pochée au sureau, gel hibiscus, sorbet rhubarbe	13€
Fraise pamplemousse et Campari Cylindre de pâte sucrée, crème Campari, coulis Campari-pamplemousse brûlé, gel pamplemousse, sorbet fraise	13€

BEATRIZ
Gonzalez

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