

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

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

### PLATS

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

### FROMAGES & DESSERTS

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