

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

ENTRÉES 14 €

Arancini à la truffe

Truffe mélanosporum, straciatella, pousse de mâche

Foie de lotte Ankimo

Radis daikon, choux fleur, kombu, dashi d'anguille fumée

Magret de canard fumé au bois de hêtre

Pickles d'échalotes, condiment genièvre, graine de moutarde, huile d'aneth

Morilles à la crème

Tombée de blettes, côte de blettes marinée au citron, noisette

PLATS 30 €

Pêche du jour

Curry jaune de lentilles vertes, carottes, champignons shiitake, émulsion coco

Pavé de truite à la plancha

Asperges vertes du Gers, quinoa au pesto, ail des ours, ricotta, crème aux herbes

Suprême de volaille pattes bleu basse température

Artichauts poivrade, gnocchis poêlés, sauce suprême mélilot, gel savagnin

Ris de Veau Crousti fondants *spécialité de la chef*

Poêlée d'asperges blanches des landes, kimchi, noix de cajou, sauce vierge pomme - estragon, jus de veau

+11€

Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes

Jardinière de légumes, sauce béarnaise

+12€/pers

DESSERTS & FROMAGES 14 €

Vacherin, fraise gariguette, basilic, yuzu

Ganache montée yaourt, biscuit vapeur, meringue matcha, jus basilic yuzu, sorbet fraise

Sphère au chocolat déstructurée façon chocolat Dubaï *spécialité de la chef*

Croustillant cheveux d'ange pistache chocolat au lait, crumble chocolat, mousse vanille, glace pistache

+2€

Pain perdu à la fleur d'oranger

Praliné noix de pécan, lamelles de poires, glace Earl Grey

Rhubarbe, miel de printemps, mucilage de cacao

Tuile croustillante, biscuit madeleine au miel, gelée rhubarbe, rhubarbe pochée, sorbet mucilage

Assiette de fromages affinés

Brebis frais, le fortin, époisse, condiment pomme cardamome