

A PARTAGER 18€

Focaccia toastée, lomo ibérico, pesto de brocoletti, jalapeño

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

ENTRÉES 13€

Foie Gras de Canard

Poireau lactofermenté, vinaigrette au miel, chutney d'orange, brioche toastée, gelée fruit de la passion

Hûtre Perle de l'Impératrice N°3 Tiédie

Crosnes rôtis, pomme granny smith, consommé de céleri rave et chou rouge

Oeuf Parfait 63°

Espuma de pommes de terre, soubressade de porc, radis marinés au paprika

Tiradito de Noix de Saint Jacques de Saint-Brieuc

Oca du Pérou, kumquat, pistaches torrifiées, sauce coriandre-citron, huile de thym citron

PLATS 28€

Quasi de Veau Rôti

Panais, radis noirs, tombée d'oseille, jus de viande au cranberry

Aile de Raie Façon Meunière

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

Rascasse à la plancha

Chou-fleurs rôtis, échalotes confites, sauce romesco, émulsion d'ail noir, chou romanesco

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€

Roulé de Crêpes Suzette

Ganache à la fleur d'oranger, glace Grand Marnier

Tartelette aux Amandes

Praliné café, glace amande et miel au citron

Assiette de Fromages Affinés

Brillat-savarin, Pierucci, Comté, Rocamadour

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