

## ENTRÉES

<b>Petits pois glacés</b> Anguille fumée, condiment pamplemousse, raifort	13€
<b>Gaspacho de concombre au lait de brebis</b> Fèves, fraises, huile de livèche	13€
<b>Asperges vertes du Sud-Ouest</b> Vinaigrette anisée, ananas, concombre	13€
<b>Foie gras de canard mi-cuit (+3€ dans le menu)</b> Gelée passion, brioche maison toastée	16€
<b>Tartare de betterave</b> Fromage de chèvre, rhubarbe confite, menthe fraîche	12€

## PLATS

<b>Encornets à la plancha (+5€ dans le menu)</b> Asperges blanches, condiment framboise et piquillos, espuma paprika fumé, cacahuètes	32€
<b>Secreto ibérique</b> Fregola sarda au pesto, radis rouges sautés, émulsion ail des ours, jus de viande	27€
<b>Merlu breton</b> Blettes multicolores, champignons sautés, oignons grelots caramélisés, émulsion beurre blanc	27€
<b>Ris de veau crousti-fondant (+5€ dans le menu)</b> Mousseline de patate douce, tombée d'oseille, gâteau de sarrasin, kasha, jus de viande	32€
<b>Entrecôte de boeuf Txogitxu - À partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu)</b> Pommes de terre confites à la sauge, ail des ours, vierge d'olive kalamata	38€/pers

## FROMAGE & DESSERTS

<b>Ossau Iraty</b> Fromage de lait de Brebis basque	12€
<b>La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja (+3€ dans le menu)</b> Brunoise de poire pochée, amande torréfiée, glace vanille	15€
<b>Tartelette à la rhubarbe</b> Glace yaourt et pomme verte	12€
<b>Saint-Honoré vanille et fraise</b> Pralin et glace sésame noir	12€
<b>Fraicheur d'avocat et citron</b> Mousse avocat, meringue au citron jaune, sorbet citron verveine	12€