

## ENTRÉES

<b>Saint-Jacques à la Plancha (+2€ dans le menu)</b> Céleri rave fondant, oignons caramélisés, émulsion noisette	14€
<b>Huître Perle Noire de Bretagne n°2 (+2€ dans le menu)</b> Avocat, dashi, gel soja, condiment yuzu	15€
<b>Carpaccio de betterave rouge rôtie</b> Chèvre frais, tapenade dattes olives Kalamata, sauce hareng Label rouge fumé	13€
<b>Sashimi de Dorade Royale</b> Gomadofu, salade d'algues wakame et kombu, poudre nori, vinaigrette soja gingembre	15€
<b>Oeuf parfait 63°</b> Crème de cèpe, tombée de champignon, chou de Bruxelles confit au gras de canard, sauce vigneronne	14€
<b>Velouté de cresson</b> Tarama aux oeufs de cabillaud fumés, perle de japon au yuzu	13€

## PLATS

<b>Maigre de ligne à la plancha</b> Carottes fanes rôties, coulis de fanes de carottes, beurre blanc au curcuma, crumble olive kalamata	29€
<b>Pêche du Jour</b> Panais caramélisé, purée de panais, sponge cake au persil, oseille, citron confit, beurre aux herbes	31€
<b>Magret de Canard laqué à l'orange (+3€ dans le menu)</b> Gnocchis de patates douces, mousseline de patate douce au soja, mousse Kaffa, jus de volaille quatre épices	32€
<b>Ris de veau crousti-fondants (+6€ dans le menu)</b> Risotto de pois chiche au miso, crème de marrons, shiitake sauté, cacahuète, jus de veau au miso	35€
<b>Entrecôte de boeuf Txogitxu, - À partager pour 2 personnes (+9€ dans le menu)</b> Endive braisée à l'ail noir, croûton au beurre, sauce béarnaise	37€/pers

## FROMAGE & DESSERTS

<b>Assiette de Gruyère AOP 9 mois d'affinage</b> Confiture de fruit de saison	11€
<b>La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja (+3€ dans le menu)</b> Façon poire Belle Hélène, glace vanille de Madagascar	15€
<b>Tartelette au kiwi</b> Pâte pistache, confiture kiwi, kiwi infusé vanille et cardamome, ganache chocolat blanc yuzu, sorbet aux herbes	12€
<b>Entremet café Kaffa</b> Tuile cacao, brownie chocolat et noix, crème vanille, insert praliné noisette cajou café Kaffa, glace café Kaffa	12€
<b>Gâteau au Yaourt à l'orange</b> Confiture orange au Grand Marnier, crème montée à l'orange, glace yaourt sésame noir	12€

**BEATRIZ**  
*Gonzalez*

Nous nous adaptons à vos différentes allergies ou intolérances. Végétariens et végétaliens, nous vous préparons un plat adapté.  
La liste des allergènes et les origines des viandes sont à votre disposition.

Prix en euros TTC service compris