

A PARTAGER 18€

Focaccia toastée, jamón pata negra, pesto de brocoletti, jalapeño

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

ENTRÉES 13€

Tartare de Maquereau en Kombujime

Algue wakame, chou chinois brûlé, condiment au sésame, condiment jalapeño

Huître 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

Foie Gras de Canard

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

PLATS 26€

Effiloché d'épaule de Cerf

Sauce miroir, panais, radis noirs, cerfeuil tubéreux, tombée d'oseille

Aile de Raie Façon Meunière

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

Noix de Saint Jacques de Saint-Brieuc snackées

Homardine au cognac, salsifis à la flamme, petit épeautre au citron

+5€

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€

Mont-Blanc au Pamplemousse

Gâteau de châtaigne, crème de marrons, sorbet pamplemousse

Sphère au Chocolat Déstructurée (chocolat noir 70%) spécialité de la Cheffe

Banane caramélisée, crumble vanille-tonka, glace brioche perdue

+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

Tomme de brebis 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

BEATRIZ
Gonzalez