

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

ENTRÉES

Tortellini cacao Copeaux de poutargue, champignons de Paris, espuma de topinambours	14€
Foie de lotte Ankimo Radis daikon, chou fleur, kombu, dashi d'anguille fumée	14€
Rillettes de crabe Rubans de céleri, sommités de brocolis, pistache, mayonnaise avocat yuzu kosho	14€
Asperges blanches du Val de Loire Yaourt à la fleur de sureau, segments de pomelos au sucre de badiane, kasha	14€
Poêlée d'escargot de Bourgogne à l'ail Panais rôtie et en crème, pickles d'ail des ours, chapelure de persil, huile de persil	14€

PLATS

Pêche du jour Pommes de terre mitraillées rôties, chou de Bruxelles, oseille, sabayon beurre fumé	32€
Pavé de truite à la plancha Asperges vertes du Gers, quinoa au pesto et ail des ours, crème aux herbes, ricotta	32€
Suprême de volaille pattes bleu basse température Artichauts poivrade, gnocchis poêlés, sauce suprême mélilot	32€
Ris de Veau Crousti fondants <i>spécialité de la chef (+9€ dans le menu)</i> Salsifis kimpira, poêlée de pleurotes et shiitake, jus de veau	41€
Entrecôte Txogitxu - à partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu) Choux rouges braisés à la bière, rutabaga glacé, sauce au bleu	42€/pers

DESSERTS & FROMAGES

Ganache yaourt, gingembre, shiso Sablé Breton, gingembre confit, Granny smith, jus de shiso vert, sorbet yaourt	13€
Sphère au chocolat déstructurée amande, noisette, citron « Tanea 43% » Madagascar <i>spécialité de la chef</i> (+3€ dans le menu) Croustillant amande, moelleux noisette, citron confit, chantilly vanille, sorbet citron	15€
Pain perdu à la fleur d'oranger Praliné noix de pécan, poires fraîches, glace Earl Grey	13€
Tartelette aux agrumes Crèmeux mandarine, gel kalamansi, kumquat confit, glace camomille	13€
Assiette de fromages affinés Crottin de chavignol, fontin, livarot, condiment pomme cardamome	13€