

A PARTAGER 18€

Focaccia toastée, lomo ibérico, pesto de jalapeño

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

ENTRÉES 13€

Anguille fumée

Poireaux fondants, craquant d'ail, sabayon citronné, vierge à la sauge, câpres à queue

Gnocchis au Parmesan

Soubressade grillée, espuma Dubarry, condiment estragon-cerfeuil

Oeuf Parfait 63°

Champignons sauvages, émulsion d'ail des ours, persil

Tiradito de Daurade à la Flamme

Leche de Tigre, concombre, daikon mariné, condiment piment-coriandre

PLATS 26€

Carré de Cochon de Duroc cuit à Basse Température

Pommes de terre grenaille, siphon au Munster, condiment persil-abricot, noisettes torréfiés, crumble sarrasin

Poulpe Grillé

Risotto aux asperges, pesto basilic-pistache, émulsion parmesan, bresaola snackée, câpres au vinaigre de figues

Lieu Jaune à la plancha

Asperges blanches, pesto coriandre-pistache, ail noir, sauce hollandaise

Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la Cheffe

Petits pois à la française, pickles de rhubarbe, jus de viande

+12€

Entrecôte Txogitxu Pays Basque 700G (à partager pour 2 personnes)

Pressé de pomme de terre, rhubarbe en pickles et béarnaise, shitake au soja

+19€/p.p.

DESSERTS 13€

Transparence de Rhubarbe a l'Hibiscus

Madeleines au thé vert, espuma au jasmin, sorbet à la rhubarbe

Sphère au Chocolat Déstructurée (chocolat noir 65%) spécialité de la Cheffe

Mousse tiramisu, biscuits cuillère, gel café, glace café Kaffa de la Maison Lavazza

+3€

Nuage de Vanille

Tartare de mangue, croustillant au citron vert, glace tonka

Namelaka au Chocolat 72%

Shortbread et chiffon cake à l'huile d'olive, caviar de citron, sorbet chocolat

Assiette de Fromages Affinés

Abondance, Crottin de Chavignol, Camembert

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