

## Entrées

14€

Aiglefin mariné, cacahuètes, crémeux raifort, fèves et tuile quinoa

Tataki de thon rouge, caviar d'aubergine, tapioca soufflé, glace piquillos et tonnato sésame + 3 €

Œuf mollet croustillant, asperges blanches, croquettes de tête de veau, sabayon et crumble noix

Tartare de bœuf Simmental au sarrasin, écume citronnelle, anguille fumée, sorbet betterave et panisses + 2 €

Filet de maquereau fumé/brulé, oignons grelots, yahourt, concombre aux herbes

## Plats

22€

Joue de bœuf fondante, asperges, raviole de foie gras, velouté de cresson + 2 €

Cabillaud en croûte d'agrumes, carottes nouvelles, réduction passion et tartare de couteaux

Le cochon : joue, poitrine, pied et lard, artichauts, aillets et écume jambon

Lotte rôtie au lard Ibaïama et aux olives, cuisinée pour 2 personnes, petits pois au jambon, croquettes de ricotta,  
+ 4 € / pers.

Filet de canette fermière, polenta de maïs grand roux, champignons boutons, bouillon réglisse et céréales

## Desserts

12€

Assiette de fromages et confiture de cerise

Gâteau basque

Brioche perdue et glace mascarpone

Le chocolat : ganache, mousse, craquant et glace cacahuète au sel fumé

Premières fraises, ganache pistache/wasabi, meringue citron et glace verveine + 2 €

Gelée bergamote, sorbet citron, mousse de lait et crumble

**Menu déjeuner** du lundi au vendredi, hors jours fériés

23€/pers.

Entrée à la carte + **plat du jour**

ou **plat du jour** + dessert à la carte

**Menu déjeuner** du lundi au vendredi, hors jours fériés

28€/pers.

Entrée à la carte + **plat du jour** + dessert à la carte

## Menu

Entrée + plat + dessert

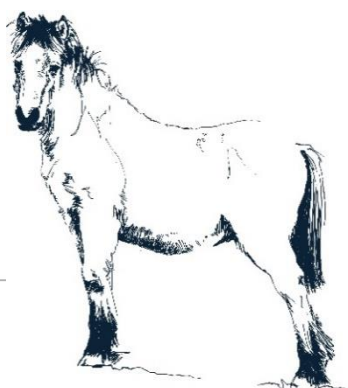
37€/pers.

**Menu dégustation « surprise »**

en 6 plats, servi pour l'ensemble des convives de la table

65€/pers.

**Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes.  
Tenez-nous informé de toutes intolérances ou allergies.**



Prix net, service compris