



Les Entrées : 12Euros

* "Le Cèpe à la Sortie du Bois",

(Cèpe Rôti Entier, le Pied en Fondant, Spongecake de Persil, et Crème Glacée de Cèpes)
(Supplément de 7 Euros)

* L'Œuf Bio "Parfait"

En Capuccino Fumé de Velouté de Châtaignes
Copaux de Foie Gras et Ventrèche rôtie

* Le « Pâté Croûte de Saison »

Girolles et Guigne au Vinaigre,
Chutney de Prunelles a Patxaran

* Croustillant de Boudin noir de Philippe Caset et Chipirons,
Bouquet de Pousses Sauvages à l'Huile de Noisettes

Les Plats : 22 Euros

* Meunière d'Aiguillettes de St pierre de Galice et Couteaux
Haricots Tarbais Cuisinés aux Algues

Dans un Bouillon Parfumé au Gingembre et Citronnelle

(Supplément de 5 Euros)

* Pavé de Lieu Jaune Roti

Choux Kale, Châtaignes et Butternut

Beurre de Coquillages

* Plancha de Pluma de Cochon Ibérique aux Épices Vadouvan,
Mousseline de Cèleri et Pomme Reine des Reinettes,
Jus de Rôti à la Sauge

* Persillé de Bœuf "Wagyu" cuit à la Plancha

Palets de Pommes de Terre Fumés et Talo aux Graines de Courge

(Viande Bovine d'Origine UE ou Chili)

(Supplément de 5 Euros)

Prix Nets en € .Service compris

Les Douceurs : 9 Euros

* Fromage de Brebis de la Ferme Anchordokia,
Confiture de Figues Blanches,
Membrillo et Noix

* Rencontre Poire, Chocolat et Truffe d'Automne
(Poire Pochée à la fève Tonka et Poivre long de Java, Ganache Monté Chocolat
Lacté, Crème Glacé Tonka, Biscuit Cacao au Grué et Copaux de Truffe)
(Supplément de 3 Euros)

* Mamina de brebis "Instantané" au Parfum de Pollen,
Pomme Reine des Reinettes Confitée dans une Fine Gelée de Coing,
Biscuit au Grain d'Anis et Fruits d'Automne

* Cocotte de Moelleux au Chocolat de l'Île Sao-Tomé de "Mr Txokola"
Au Cœur de Marmelade de Potimarron Vanillé
Crème Glacée du Moment
(10 Minutes d'Attente)

Le Menu Txiki (Enfant) : 12 Euros

* Filet de Poulet Fermier Rôti,
Écrasé de pommes de terre
(Selon le Marché)

* Un Assortiment de Crèmes Glacées Artisanales
De Chez Antolin Délices

Prix Nets en € .Service compris