



## Les Entrées : 12Euros

\* Royale de Saint Jacques au Noilly Prat

Dans un Velouté Crémeux de Topinambour,

Cécina Séchée et Huile Vanillée

(Supplément de 3 Euros)

\* Cœur de Filet de Truite des Pyrénées

En Gravlax de Baie-Verveine Mi- Cuit, Mi- Fumé

Spoon de Sauce Maltaise et Algues Codium

\* Le « Pâté Croûte de Saison »

Shimeji et Guigne au Vinaigre,

Chutney de Prunelles a Patxaran

\* Croustillant de Boudin noir de Philippe Caset et Chipirons,

Bouquet d'herbes Sauvages en Vinaigrette de Noisettes

## Les Plats : 22 Euros

\* Blanc de Barbu Rôti aux Algues Nori,

Légumes d'Hiver et Chou Pack Choi

Émulsion au Lait de Coco, Gingembre et Citron Vert

\* Vapeur de Bar de nos Côtes au Caviar de Navarre,

Fregola-Sarda en Risotto aux Herbes et Champignons

Crème Mousseuse d'Huitres au Petit Chablis

(Supplément de 5 Euros)

Pluma Ibérique aux Épices Vadoovan Rôtie à la Plancha

Carottes en Différentes Textures

Jus Parfumé 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

\* Comme un Russe au Praliné de Cacahuètes de Soustons  
Crème Glace à la Fève de Tonka  
Quelques Chouchous Croquants

\* « Autour du Citron »

Meringues en Textures et Crémeux de Yuzu,  
Sablé de Gâteau Basque et Sorbet Bergamote

\* Cocotte de Moelleux au Chocolat de l'Île Sao-Tomé de Mr Txokola  
Cœur de Mandarine Confite et Gingembre  
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