

À la carte

LES ENTREES

L' ARTICHAUT 34€

Beignet d' artichaut poivrade farci « basilic/tomate/olive »
Anchoïade, bouillon barigoule monté à l' huile d' olive

L' ASPERGE 34€

Asperge verte juste tiédie, pistache et kadaïf croustillant
Emulsion verveine/baies roses, crème glacée asperge, siphon hollandaise

LA LANGOUSTINE 35€

Langoustine en croûte de Mijinko, condiment fermenté au curcuma
Carotte à l' orange, marmelade de limquat, sucs de langoustine



À la carte
LES PLATS

LE MERLU 45€

Filet de merlu du Pays Basque, tapioca croustillant « basilic/piquillos »
Chou rouge et pieds de cochon en compression, beurre acidulé

LE RIS DE VEAU 52€

Ris de veau rôti, petits pois à la française en gnocchi
Ail des ours en cromesquis, espuma morille et jus corsé

L' AGNEAU 45€

Epaule d' agneau confite et filet farci mentholé
Céleri rave, épices Vadouvan et citron noir, crumble sarriette



À la carte

LES DESSERTS

LE FROMAGE 16€

Brin d' amour Corse de chez Xavier, condiment cerise/cardamome
Crèmeux « huile d' olive/herbes fraîches », focaccia au thym

LA BANANE/CACAHUETE 18€

Banane caramélisée, cacahuète et ganache montée « Itakuja »
Crème glacée banane aux zestes de citron vert

LA FRAISE 19€

Mousse légère mimosa, crèmeux pistache et sablé Breton
Coulis et sorbet fraise vanillée, émincé de fraises

LA POMME 17€

Mousseline de pomme et ail noir, rouleaux de pomme confite
Sorbet ail noir/citron flambé, siphon manzana et opaline



Les
MENUS

MENU HARMONIE

85€

AMUSE-BOUCHE

L' ASPERGE

Asperge verte juste tiédie, pistache et kadaïf croustillant
Emulsion verveine/baies roses, crème glacée asperge, siphon hollandaise

LE MERLU

Filet de merlu du Pays Basque, tapioca croustillant « basilic/piquillos »
Chou rouge et pieds de cochon en compression, beurre acidulé

L' AGNEAU

Epaule d' agneau confite et filet farci mentholé
Céleri rave, épices Vadouvan et citron noir, crumble sarriette

LE FROMAGE (supplément)

Brin d' amour Corse de chez Xavier, condiment cerise/cardamome
Crèmeux « huile d' olive/herbes fraîches », focaccia au thym

PRE DESSERT

LA BANANE/ CACAHUETE

Banane caramélisée, cacahuète et ganache montée « Itakuja »
Crème glacée banane aux zestes de citron vert

Accord Mets et Vins

43€

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin



Les
MENUS

MENU DEGUSTATION

115€

LA LANGOUSTINE

Langoustine en croûte de Mijinko, condiment fermenté au curcuma
Carotte à l'orange, marmelade de limquat, sucs de langoustine

L'ASPERGE

Asperge verte juste tiédie, pistache et kadaïf croustillant
Emulsion verveine/baies roses, crème glacée asperge, siphon hollandaise

L'ARTICHAUT

Beignet d'artichaut poivrade farci « basilic/tomate/olive »
Anchoïade, bouillon barigoule monté à l'huile d'olive

LE MERLU

Filet de merlu du Pays Basque, tapioca croustillant « basilic/piquillos »
Chou rouge et pieds de cochon en compression, beurre acidulé

LE RIS DE VEAU

Ris de veau rôti, petits pois à la française en gnocchi
Ail des ours en cromesquis, espuma morille et jus corsé

LE FROMAGE

Brin d'amour Corse de chez Xavier, condiment cerise/cardamome
Crèmeux « huile d'olive/herbes fraîches », focaccia u thym

LA FRAISE

Mousse légère mimosa, crèmeux pistache et sablé Breton
Coulis et sorbet fraise vanillée, émincé de fraises

Accord Mets et Vins

57€

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

