



LA CARTE

Entrées

Volaille/Champignons/Anchois	12
Tomate d'Amance/Stracciatella/Ail noir	14
Œuf de Poule/Céleri /Moutarde « Sèves »	14
Carpaccio de lieu/Huile d'Olives/Panko	15

Plats

Risotto crémeux/Girolles	24
Lieu rôti/ Poivrons d'Amance/Jalapenos	25
Rouget/Bœuf braisé/Fine purée	30
Ris de Veau rôti/Céleri/Sauce diable	39
Poitrine de cochon basse température « croustillante » / gremolata	25/pers
Côte de bœuf « Txogitxu » /Beurre aux herbes/Pommes dauphines	59/pers

Menu « DECOUVERTE » /5 services	69/pers
---------------------------------	---------

Plateau de fromages de nos affineurs locaux	12
---	----

Desserts

Comme une madeleine	10
Ganache vanille/Crumble d'Avoine/Pomme Akane /Pikka gorri	14
Praliné cacahuètes/Ganache noisettes	14
Soufflé Abinao 85% /Chantilly sans sucre	15

MENU DEJEUNER du mardi au vendredi midi	36
---	----

Entrée

Tomate d'Amance/Stracciatella/Ail noir
--

Plat

Caillette/Fenouil graine/Fine purée

Dessert

Comme une madeleine

ENTREE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT	26
-----------------------------------	----