



## LA CARTE

### Entrées

Asperges blanches à la flamme/jaune d'œuf confit/laurier	16
Carpaccio de Lieu de ligne/ail des ours/panko	18
Veau de lait/tonnato/œufs de truite fumés	17

### Plats

Truite ikejime/asperges vertes/miso	24
Poulpe de Roscoff/ortie/pois et fèves	28
Pigeon Thierry Laurent/foie gras/rhubarbe	39
Bavette de Bœuf Txogitxu/beurre Maitre d'hôtel	39/pers
Côte de Porc noir de Bigorre/pickles/herbes d'Amance	36/pers

Menu « DECOUVERTE » /5 services 69/pers

Plateau de fromages de Bernard Antony 15

### Desserts

Fraise d'Amance/streusel/sureau	14
Pavlova matcha/rhubarbe/estragon	14
Ganache Dulcey/praliné cacahuète/cacao	14
Soufflé Abinao 85 %/chantilly sans sucre	15

---

### MENU DEJEUNER du mardi au vendredi midi

#### Plat

Bavette de bœuf Txogitxu/ortie/beurre d'herbes

#### Dessert

Praliné cacahuètes/ganache Dulcey/fleur de sel

PLAT 19 euros ou PLAT ET DESSERT 26 euros

Prix nets en euros, service compris