

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Filet de rouget de ligne / poivron corne de taureau confit / pignonnade à l'Ossau-Iraty et origan frais / **26**

Crudo de sériole / leche de tigre / coriandre / guacamole et sphères de mojo picón / **28**

Calamars farcis et mijotés dans une sauce à l'encre / riz croustillant / **27**

Fleur de courgette du pays farcie et croustillante / tomates au vieux vinaigre de Xérès / salmorejo andalou / **25**

Velouté glacé aux amandes / concassé de tomates à l'huile d'olive Picual / fèves fraîches / **23**

PLATS

Composition de lieu jaune aux algues / poireau primeur aux coquillages / caviar de truite / **45**

Pavé de merlu de ligne à la plancha / ragoût de "begi haundi"^{*} / cubes de pommes de terre croustillants / aioli / **46**

*calamars géants en basque / euskera

Agneau de la ferme de Vessy (GE) en deux cuissons / garam masala, concombre, grenade et huile de laurier / tuile aux graines / **54**

Pork Belly croustillant / asperges vertes / sauce aigre doux et kikos / mojo verde des Îles Canaries / **42**

Petits farcis aux légumes du soleil / fleur de courgette en beignet / **40**

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **17**

Flan au caramel beurre salé / crumble de cacahuètes / **17**

Mousse au chocolat noir 64% et aux fèves de tonka / glace aux noisettes du Piémont / **17**

Tartelette aux cerises noires et hibiscus / yogourt grec en textures / **17**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **17**

SUGGESTIONS VEGETARIENNES SUR DEMANDE

Porc (CH), Lieu jaune (FR), Merlu (FR), Rouget (FR), Sériole (AR ou NZL), Begi Haundi (PT), Calamar (AR)