

Menus de Printemps

(Servis pour toute la table uniquement - entire table only)

Les vendredis et samedis soirs : nous travaillons uniquement sur les menus
On Friday and Saturday evenings, we only work with the menus

MENU SPRING POWER 5 SERVICES - 59€

Menu Spring Power - 5 courses

Laissez-vous inspirer par notre nouveau style et notre cuisine fraîcheur du printemps !

Faites nous parts de vos intolérances éventuelles et laissez le Chef vous surprendre !

Let yourself be inspired by our new style and our fresh springtime cuisine ... Let us know your possible intolerances and let the Chef surprise you!

Spring

SÉLECTION DES VINS ADAPTÉE À 35€

Selection of wines 35€

MENU 4 SERVICES 49€

Menu 4 courses

RAVIOLI PECORINO ✓

Légume racine / Olives noires caramélisées / Citron confit

RAVIOLI PECORINO

Sand root / Caramelized black olives / Candied lemon

ASPERGES ✓ *

Lard de colonnata / Dashi / Câpres déshydratés
(supplément truffe fraîche +10€)

ASPARAGUS

Bacon of colonnata / Dashi / Dehydrated capers
(fresh truffle in supplement + 10 €)

CABILLAUD

Petits pois frais / Beurre fumé / Herbes vertes

CODFISH

Fresh garden peas / Smoked butter / Green herbs

ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES (+10€) ✓

de la « Fromagerie des Vennes » sélectionnés par vos soins sur notre chariot de fromages

ASSORTMENT OF 5 CHEESES

from the "Fromagerie des Vennes" selected by yourself on our cheese cart

CITRON ✓

Crumble / Meringue / Atsina cress

LEMON

Crumble / Meringue / Atsina cress

SÉLECTION DES VINS ADAPTÉE À 30€

Selection of wines 30€

Demande de changement d'un plat possible avec supplément

Request to change a dish is possible with extra charge

LUNCH - 26€

Le midi, en 2 services (entrée, plat) selon l'inspiration du chef.
(servi pour toute la table uniquement)

For lunch, menu in 2 courses (starter, main course) according to the inspiration of the chef.
(entire table only)

À LA CARTE

◆ ENTRÉES - STARTERS

RIS DE VEAU

Haricots verts / Fleurs de capucine

SWEETBREAD

Green beans / Hibiscus flowers

ASPERGES ✓ *

Lard de colonnata / Dashi / Câpres déshydratés
(supplément truffe fraîche +10€)

ASPARAGUS

Bacon of colonnata / Dashi / Dehydrated capers
(fresh truffle in supplement + 10 €)

POULPE « A LA GALLEGA »

Pomme de terre Ratte / Huile d'oignons /

Piment d'Espelette grillé

OCTOPUS « A LA GALLEGA »

Potato Ratte / Onion oil / Roasted Espelette pepper

RAVIOLI PECORINO ✓

Légume racine / Olives noires caramélisées / Citron confit

RAVIOLI PECORINO

Sand root / Caramelized black olives / Candied lemon

◆ PLATS - MAIN COURSES

PORC IBERIQUE

Semoule / Aubergines / Oignons jeunes

IBERIC PORK

Semolina / Eggplants / Spring onions

CABILLAUD

Petits pois frais / Beurre fumé / Herbes vertes

CODFISH

Fresh garden peas / Smoked butter / Green herbs

CREVETTES NOBASHI

Orzo / Asperges / Ricotta

NOBASHI SHRIMPS

Orzo pasta / Asparagus / Ricotta

CÔTE A L'OS « TXOGITXU » 1KG (pour 2 personnes)

Chou laitue / Vinaigrette / Béarnaise / Pomme de terre confite

RIBEYE TXOGITXU 1KG (for 2 people)

Cabbage / Sour vinaigrette / Bearnaise / Candied potato

◆ ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES - ASSORTMENT OF 5 CHEESES

ASSORTIMENT DE LA « FROMAGERIE DES VENNES » ✓

Sélectionnés par vos soins sur notre chariot de fromages

ASSORTMENT FROM THE "FROMAGERIE DES VENNES"

Selected by yourself on our cheese cart

16.0

◆ DESSERTS - DESSERTS

CITRON ✓

Crumble . Meringue . Atsina cress

LEMON

Crumble . Meringue . Atsina cress

10.0

GRANITE ✓

Orange sanguine . Chocolat blanc . Basilic Thai .

Citron vert

GRANITA

Blood orange . White chocolate . Thai Basilic . Lime

10.0

CHOCOLAT ✓

Ganache . Pignons de pin . Caramel . Sel de mer

CHOCOLATE

Ganache . Pine nuts . Caramel . Sea salt

10.0

◆ MIEUX QU'UN CAFÉ! - BETTER THAN A COFFEE!

EXPRESSO MARTINI

Vodka Greygoose . Liqueur de café . Espresso .

Sucre de canne

Espresso Martini . Gray Goose Vodka . Coffee liqueur . Espresso .

Cane sugar

8.0

IRISH COFFEE

Irish Whisky Bushmills . Espresso . Crème battue .

Sucre de canne

Irish Coffee . Irish Whiskey Bushmills . Espresso . Whipped cream .

Cane sugar

9.0

ITALIAN COFFEE

Amaretto . Espresso . Crème battue

Amaretto . Espresso . Wipped cream

7.0

39.0 p.p.

Notre carte des allergènes est disponible sur demande

Our allergens list for this menu is available for you on request

"Ne pensez pas encore au bikini body,
ce n'est que le printemps!"