

# MENU

## ENTREES

Carpaccio de Daurade grise, fromage de brebis et kaki, huile d'agrumes

Tataki de bonite flambée au pastis, mousseline de betterave chioggia et citron confit

Raviole de txistorra, fromage de brousse et piment gloria, jus de cochon

Ballotine de radis daikon, farce légumière de saison, émulsion cerfeuil et persil

## PLATS

\* Rouget mûré et snacké à l'huile d'olive, chapelure croustillante, siphon de pomme de terre caramélisé, sauce rouille, jus de bouillabaisse réduit

Selle d'agneau du Pays Basque grillé au feu de bois, panoufle confite, fricassé de champignon de saison échalote et ail, jus moule et persil

Poulpe grillé au barbecue laquage au pesto vert, Crèmeux haricot « coco » et soja  
Haricot grillé, Émulsion Herbacé de saison

Déclinaison de légumes de saison au feu de bois, sauce amande et raisin blond

## DESSERTS

Citron réaliste, insert citron et romarin caramélisé, éclat de biscuit navette et granité citron

Croustillant d'amande et noisette, praliné amande, chantilly à la liqueur d'amaretto, glace de marron

Tartelette chocolat noir de Saint-Domingue, condiment kiwi, crème glacée au Jinkoa

\*

Riz au lait anisé, glace au pain grillé, caramel anisé, crumble à la farine de maïs

