

## ENTRÉES 12€

- Oeuf mollet frit, rémoulade de céleri au miso, anguille fumée
- Tartare de boeuf, glace Savora, tuile quinoa, condiment Xipister
- Finger de queue de boeuf confite, crémeux brocoli, légumes croquants
- Maquereau brûlé à la flamme, gaspacho vert, fêta, oignons confits

## PLATS 20€

- Echine de cochon confite, mousseline & cru de chou-fleur à la noisette, condiment romesco
- Volaille de Souraïde contisée au chorizo & estragon, asperges vertes, mousse chipolte
- Cabillaud en croûte de saté, fondue de poireau à la tonka, vierge de moules, poireau frit
- Lotte croustillante, ail des ours, risotto de fregola sarda à l'encre de seiche, romanesco et carottes confites (supplément 3€)

## DESSERTS 8€

- Assiette de fromages des Fermes Bethianoun & Elgarrekin, condiment piment d'Espelette
- Pavlova aux fruits du moment, sorbet hibiscus, crémeux avocat-coriandre
- Chou Sarrasin, ganache chocolat au lait, mousse tiramisu
- Riz au lait à la vanille, siphon dulce de leche, chouchou, fleur de sel

FORMULES MIDI DU LUNDI AU VENDREDI :

PLAT DU JOUR 16€

ENTRÉE / PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR / DESSERT 22€

ENTRÉE / PLAT DU JOUR / DESSERT 27€

MENU À LA CARTE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 33€