

## ENTREES

- Risotto crémeux de topinambour, mousse parmesan  
copeaux de jambon « bellota », jus de viande 23 €
- Foie gras de canard mi- cuit, aiguillettes de magret au poivre,  
chutney oignons rouge au Txapa 23 €
- Crabe en fine gelée de crustacés, caramel de fenouil à l'orange,  
mouillettes de pain anisé 23 €
- Fine crème mousseuse de volaille,  
et ces quenelles au foie gras et huile de truffe,  
petits croutons au maïs grillé 28 €

## POISSONS

- Dos de bar, sauce coquillages, crémeux de poireaux-amandes 32 €
- Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées,  
blanquette de légumes et fines herbes 29 €
- Tronçon de grosse sole cuite meunière,  
confit de pommes de terre aux champignons de Paris et anchois fumé,  
pulpes de citron de Menton 32 €

## VIANDES

- Ris de veau rôti au beurre demi-sel,  
endives meunières au suc d'orange 36 €
- Agneau de lait des Pyrénées rôti,  
pommes de terre et épaules confites, piquillos et caramel de chorizo 31 €

VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE

Prix nets

## FROMAGES

- Plateau de fromages sélectionnés par « FROMAGES & COMPAGNIE » 12 €

## DESSERTS

- Mangue confite au miel,  
croquant de spéculos, glace « yaourt-exotique » 12 €

- Sablé « noix de coco-fleur de sel », crémeux chocolat-banane 12 €

- Moelleux tiède au chocolat,  
croquant au sésame, quenelle de glace caramel beurre salé 12 €

Prix nets

## Menu Dégustation à 75 €

- Fine crème mousseuse de volaille,  
et ces quenelles au foie gras et huile de truffe,  
petits croutons au maïs grillé

---

- Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées,  
blanquette de légumes et fines herbes

---

- Dos de bar, sauce coquillages,  
crémeux de poireaux-amandes

**Ou**

- Agneau de lait des Pyrénées rôti,  
pommes de terre et épaules confites,  
piquillos et caramel de chorizo

---

- Quenelle de bleu basque glacée,  
salade d'endive et céleri

---

- Mangue confite au miel,  
croquant de spéculos, glace « yaourt-exotique »

Servi Par Table Entière Uniquement