

## Nos Formules

Disponibles au déjeuner et au dîner

Entrée - Plat 38€

Plat - Dessert 38€

Entrée - Plat - Dessert 44€

---

**À PARTAGER**

- **Boeuf fumé en fines tranches** 17€

---

**ENTREES**

- **Thon blanc de ligne mariné aux agrumes** 15€  
Blette à la citronnelle , gaspacho à la framboise, condiment estragon

- **Tortellinis farcis aux champignons et ricotta** 14€  
**Consommé de poule, éclats de parmesan**

- **Foie gras de canard mi-cuit** (+3€ dans le menu) 18€  
Gelée de citron de Menton, brioche maison toastée

- **Fraicheur de tomates anciennes** 13€  
Sarriette et basilic, granité de pomme Granny Smith

---

**PLATS**

- **Cabillaud à la plancha - Plat présenté à l'occasion de la fête de la K-food 2021** 28€  
Eryngii au big green egg et concombre façon Oi-Muchim, sauce Dakganjeong  
Plat disponible uniquement au déjeuner

- **Lotte rôtie** (+5€ dans le menu) 32€  
Caviar d'aubergine au yaourt, tempura d'aubergine, lait de coco au curry rouge

- **Daurade à la plancha** 28€  
Chou fleur multicolores en deux façons, crumble aux noix, jus de viande tranché au vinaigre

- **Veau au sautoir** 27€  
Pressé de topinambours, tombée d'oignons au vin rouge, sauce chimichurri

- **Ris de veau crousti-fondant** (+5€ dans le menu) 32€  
Palet de courge confit, écrasé de potiron, condiment tamarin, coeur de sucrine, chapelure aux herbes

- **Entrecôte de boeuf Txogitxu - A partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu)** 38€/pers  
Pressé de topinambours, tombée d'oignons au vin rouge, espuma de moelle aux herbes

---

**FROMAGE**

- **La briquette de l'écaillon - Fromage de chèvre au lait cru** 12€  
Jean Philippe Bourgeois - Vendegies sur Ecaillon

---

**DESSERT**

- **La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja** (+3€ dans le menu) 17€  
Brunoise de poire pochée, amande torréfiée, et glace vanille

- **Tartelette aux mirabelles** 14€  
Ganache chocolat blanc et yuzu, condiment orange sanguine, glace yaourt et mirabelle

- **Fraicheur d'ananas et coco** 14€  
Mousse exotique, panna cotta citronnelle

- **Figue de Solliès à la crème de Cassis** 14€  
Mousse au chocolat équatorien, pistache d'Iran torréfiée, crème de cassis

---