

## Nos Formules

Disponibles au déjeuner et au dîner

Entrée - Plat 38€

Plat - Dessert 38€

Entrée - Plat - Dessert 44€

**Menu dégustation** - En 6 séquences

Disponibile uniquement au dîner - Doit être choisi par l'ensemble des convives

70€

---

**ENTREES**

- **Tartare de veau au sésame**

Anguille fumée, jaune d'oeuf, citron confit

15€

- **Gnocchetti poêlés**

Champignons des bois, cébette, crème de citron et Parmesan

14€

- **Foie gras de canard mi-cuit** (+3€ dans le menu)

Gelée de clémentine, brioche maison toastée

18€

- **Ceviche de maquereau**

Houmous, pickles de pommes Granny Smith et menthe au wasabi

14€

- **Tatin d'échalote**

Condiment algue nori

13€

---

**PLATS**

- **Noix de Saint-Jacques** (+5€ dans le menu)

Oignons doux confits, émulsion curry, salicorne, condiment banane

32€

- **Merlu de ligne de Noirmoutier**

Salsifis glacés au verjus, tombée d'épinards, poutargue, crème de romarin

28€

- **Faux filet de boeuf « Rossini »**

Pommes de terre grenailles, cebettes, crème de foie gras

27€

- **Dos de cerf** (+5€ dans le menu)

Endives rouges braisées, pommes confites, aïelles, crème de châtaigne, jus à la sauge

32€

- **Ris de veau crousti-fondant** (+5€ dans le menu)

Mini légumes glacés, kimchi, pickles de graines de moutarde, jus de veau

32€

- **Entrecôte de boeuf Txogitxu** - À partager pour 2 personnes (+10€ dans le menu)

Carottes multicolores glacées au basilic pourpre et à la cannelle, espuma chipotle

38€/pers

---

**FROMAGE**

- **Gouda truffé** - 6 mois d'affinage

12€

---

**DESSERT**

- **La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja** (+3€ dans le menu)

Brunoise de poire pochée, amande torréfiée, et glace vanille

17€

- **Pavlova aux agrumes**

Sorbet citron et herbes

14€

- **Pannacotta kiwi et basilic**

Fraicheur et sorbet kiwi

14€

- **Tartelette aux pommes**

Sorbet yaourt citron, caramel au beurre salé, pâte d'amande

14€