

Menu GOXOKI 45€

Prélude

Belles Demoiselles De Bretagne, Multicolores De Jardin d'Été,
Émulsion De Crocus Sativus (prix carte 39€)

ou

Ris De Veau Sauce Porto, Œuf De Ferme, Oxalys Multicolore
de la Maison Bastellica (prix carte 35€)

ou

Terrine De Foie Gras De Canard, Brioche Au Beurre Maison,
Chutney D'été (supplément 15€) (prix carte 49€)

Thon Rouge De St-Jean-De-Luz, Confiture Multicolore à La Sariette, Espuma Tomate,
Mousseline Passion Citronnelle (prix carte 38€)

ou

Cochon Kintoa, Billes D'Agria, Mousseline De Céleri, Jus Réduit à La Sariette (prix carte 38€)

ou

Spirales de Soles, Mousseline et Légumes Printanier,
Cèpes D'Ici, Sauce Aux Cèpes, Crémeux Au Cèpes (supplément 20€) (prix carte 51€)

Panna Cotta à l'Abricot, Financier Aux Amandes, Gelée Romarin,
Crème Fromage Blanc (prix carte 16€)

ou

Rubis Autour Du Jivara, Chocolat Lactée (prix carte 16€)

Menu Gourmand 89€

Prélude

Millefeuille De Foie Gras De Canard à La Cerise, Fruits Rouges,
Brioche Au Beurre (prix carte 49€)

ou

Poulpe Braisé Grémolata, Caviar D'Aquitaine, Fleurs Du Moment,
Noisettes du Piémont (prix carte 51€)

ou

Brouillade Aux Truffes Melanosporum (+supplément 25€) (prix carte 58€)

Turbot De Ligne, Pommes Soufflées, Morilles Fraîches Sauce Aux Porto (prix carte 47€)

Tous Nos Plats Peuvent être Déclinés à La Carte

SERVICE COMPRIS / LES GLACES SONT REALISES PAR UN ARTISAN GLACIER EN ACCORD AVEC LE CHEF

LA MAISON NE PREND PLUS LES CHEQUES

ou

Filet De Bœuf De Chalosse, Pommes Soufflées,
Sauce Régence Aux Truffes Melanosporum (prix carte 55€)

Interlude

Assiette De Fromages Affinés (prix carte 20€)

ou

Ramène ta Fraise (prix carte 19€)

Menu Enfant 15€

Tous Nos Plats Peuvent être Déclinés à La Carte

SERVICE COMPRIS / LES GLACES SONT REALISES PAR UN ARTISAN GLACIER EN ACCORD AVEC LE CHEF

LA MAISON NE PREND PLUS LES CHEQUES