



*Formule à 10.20€ (6 choix)*

*Formule à 13.60€ (8 choix)*

*Formule à 17.00€ (10 choix)*

*Formule à 20.40€ (12 choix)*

*Formule à 23.80€ (14 choix)*

*Vous pouvez aussi faire confiance au chef pour la sélection de pintxo au gré des saisons, dans un juste équilibre entre terre et mer, toasts et verrines, chaud et froid.*

#### Toast Froid :

Toast de foie gras sur confiture de figues au poivre.

Toast de chèvre Serrano et tomate séchée.

Toast de rilette de thon et sa tranche de chorizo.

Toast de crème de cèpes, pistou de roquette

Gildas (brochette de condiments olive, piments et anchois)

#### Toast Chaud :

Pissaladière

Graton aux légumes

Boudin pomme

#### VERRINES :

De carpaccio de Saint-Jacques au coco et citron vert

De ceviche de truite, guacamole

De crème artichaud carpaccio de veau

De caviar d'aubergine ventrèche de thon et oignon frais

De crémeux d'artichaut, piquillo et oignons frit

De panna cotta persillée, piquillo, jambon maison

De salade de courgettes aux anchois, carpaccio de boeuf



PIECES CHAUDES :

- Gratiné de moule curry chorizo
- Légumes en tempura
- Talo tomate brebis ventrèche

ATELIER :

- ANIMATION PLANTXA

Côté terre :

- piccata de veau
- Bœuf aux échalotes
- Cœurs de canard
- aiguillettes de poulet mariné tandoori

Côté mer :

- ventrèche de thon à l'oignon frais
- chipirons persillés

- JAMBON FAIT MAISON A LA TAILLE  
(Hors formule) 2.70€ par personne

- ATELIER TALO (3 pièces)  
(Hors formule) 4.50€
- Ventrèche tomate et brebis
- Thon et piquillos
- Poulet oignons avocat



### EN BUFFET :

Bouquet de légumes du moment servi avec ses sauces  
(aïoli, tapenade, guacamole)  
Présentoir de charcuterie

### Bouchée fromagère :

- Brochette de brebis aux fruits exotiques
- Cuillère de chèvre tomate confite et tapenade
- Breuil miel et noix en saison

### MIGNARDISES :

Autour au chocolat  
Crème brûlée infusée aux herbes du moment  
Autour des agrumes  
Autour de la fraise  
Autour du café

### La Cave :

- Pour 6.00€
  - Notre sélection de vins 2 verres par personne
- Pour 8.00€
  - \* notre sélection de vins 3 verres par personne