

BAKUS

ENTRÉES

Velouté de la semaine	10
Tatin d'oignons caramélisés au fromage de chèvre	12
Œuf parfait avec sa poêlée de champignons de saison et crème à la truffe noire	16
Foie gras et ananas rôti aux épices	24

PLATS

Nos pâtes de la semaine <i>Uniquement le midi – du lundi au vendredi</i>	19
Plat du jour <i>Uniquement le midi – du lundi au vendredi</i>	23
Tataki de boeuf, brunoise de concombre et mangue, wok de légumes croquants	24
Ceviche de daurade, sauce Leche de Tigre, mangue, coriandre et coco, oignons pickles	25
Filet mignon de porc, sauce oignon grelot confit, pommes de terre grenailles rôties	25
Saumon mi-cuit mariné au miso, sauce sésame et cumin, brocolinis sautés	26
Magret de canard IGP des Landes rôti au miel et aux épices, carottes glacées au romarin, sarrasin soufflé	29
Gnocchis de pomme de terre à la crème de parmesan et truffes noires fraîches	34

À PARTAGER

Houmous betterave basilic	12
Gouda à la truffe	12
Rillettes de saumon aux herbes fraîches et piment d'Espelette	14
Tarama à la truffe, blinis	14
Jambon Cecina de Léon IGP 12 mois	14
Assiette de fromage et son chutney	16
Croque-monsieur à la truffe	18
Jambon Iberico Bellota 40 mois	27
Planche mixte <i>Comté 24 mois, Gouda truffé, St Maure de Touraine, jambon de pays, jambon à la truffe, chorizo</i>	29

GARNITURES

Purée de pommes de terre façon Robuchon	5
Brocolinis sautés au sésame	5
Pommes grenailles rôties à l'ail et thym citron	5
Wok de légumes croquants	6

DESSERTS

Café gourmand	12
Minestrone de fruits frais	12
Croustillant au chocolat et caramel beurre salé	13
Pavlova aux fruits exotiques	14