



't ZILTE
R E S T A U R A N T

*Profitez d'une expérience total:
un équilibre parfait entre le lieu, le service et les sensations.
Nous sommes heureux de vous faire découvrir notre cuisine
composée de plusieurs petites préparations. Une cuisine présentée
de manière créative et dans laquelle le produit reste toujours le plus
important.*

Nous vous proposons un assortiment de 6 ou 8 plats succulents.

6 préparations: 130

inclus sélection de vin: 195

8 préparations: 180

inclus sélection de vin: 265

Les menus sont toujours servis pour toute la table

Lunch : Selon le marché, 3 préparations

3 préparations: 68 inclus sélection de vin: 96

A partir de 6 personnes, nous vous demandons d'opter pour une formule de menu

Tous les prix sont en euro (compris le TVA et le service)

A la Carte

Entrée:

Langoustine Bretonnes - asperge verte - laitue - kumquat - foie de volaille	66
Coquillage - couteau - huître - coque	65
Tourteau - maquereau - oseille - concombre mariné - chou-rave	48
Homard de l'Escaut - carotte - cardamome - coriandre - beghrir	68
Veau - fenouil - oursin - yuzu - champignon mariné	49
Caviar - chou-fleur - moelle de boeuf - ciboulette - brioche	95

Plat:

Boeuf de Galice - aubergine -queue de boeuf - anchois - estragon	85
Pignon sélection Mieral - épeautre - céleri-rave - betterave - amande	68
Bar de ligne - ravioli de miso - poireau - ail noir - saké lie	70
Turbot grillé - ponzu - oignons grelots - tomate verte - ingawas	86
Saint Pierre Saint-Jean de Luz - coquillages - courgette - citron salé - olive	83

SMAAK TENDENS

Crabe - haricots à couper - anchois - concombre - caillé de campagne

Saumon - huître - fenouil - citron vert - avocat

Turbot - artichaut - girolles - oignon de printemps - tomate verte

Homard - carotte - cardamome - menthe - yaourt

Caille - foie gras - celeri-rave - langoustine - pomme

Chevreuril d'été - betterave - cerise - amande - graines d'Acacia

Abricot - agastache - pignon de pin - vermouth

Fraise - roses - vanille - crème nantais

Remplacement de fromage + 9 euro

Supplément de fromage + 20 euro

GROENE TENDENS

Haricots - concombre - lait caillé - oseille

Fenouil - daïkon - avocat - citron vert

Tomate - artichaut - aubergine - oeuf de caille

betterave - céleri-rave - amande - balsamico

Carotte - yaourt - cardamome - coriandre

Courgette - fregola - girolles - oignons grelots

Abricot - agastache - pignon de pin - vermouth

Fraise - roses - vanille - crème nantais

Remplacement de fromage + 9 euro

Supplément de fromage + 20 euro