

HALO

ENTREES

POIREAUX, roquette, noisettes, levure maltée - 16

CARPACCIO DE BOEUF, zaatar, câpres frits, parmesan, yaourt - 24

OEUF POCHE, chou fleur cru et cuit, chapelure txistorra - 19

PLATS

FILET BOEUF, asperges blanches, sauce cacahuète, huile de poireaux - 35

BAR, polenta olives, chimichurri, salades d'herbes - 29

CELERI ROTI, duxelle shiitake, sauce vin jaune, chapelure chicorée - 25

TXULETA, au feu de bois, maturée 30 jours - *Prix à la demande*

ASSIETTE DE FROMAGES - 14

DESSERTS

AGRUMES EN NAGE, estragon, sorbet citron, yaourt grec - 13

GANACHE CHOCOLAT, streusel chocolat, caramel beurre salé - 14

RIZ AU LAIT, pistaches et pignons caramélisées, kadaïf cannelle - 14

HALO

STARTERS

LEEKs, arugula, hazelnuts, nutritional yeast – 16

BEEF CARPACCIO, za'atar, fried capers, parmesan, yogurt – 24

POACHED EGG, raw and cooked cauliflower, txistorra crumb – 19

MAIN DISHES

BEEF FILLET, white asparagus, peanut sauce, leek oil – 35

SEA BASS, olive polenta, chimichurri, herb salad – 29

ROASTED CELERIAC, shiitake duxelles, vin jaune sauce, chicory – 25

TXULETA, wood-fired, dry-aged 30 days – *Price on request*

CHEESE SELECTION – 14

DESSERTS

CITRUS IN LIGHT SYRUP, tarragon, lemon sorbet, Greek yogurt – 13

CHOCOLATE GANACHE, streusel, salted butter caramel – 14

RICE PUDDING, caramelized pistachio, pine nuts, cinnamon kadaif – 14

By William Ezzedine