



## Les Grelots

64€

### **Comme une Paëlla**

Encornet, chorizo et moules

### **Maquereau**

grillé a la flamme, fenouil, aneth

### **L'Espadon de ligne**

de St Jean de Luz, petit pois, ail des ours et jus tomate

ou

### **Le Porc Ibaiama**

de la ferme d'Eric Mayté, patates douces, curry noir et tamarin

### **La tarte meringuée**

sudashi, persil et timût

Notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frecault à  
ajouter à votre menu : 15€





## Les Cloches

82€

Servi pour l'ensemble  
de la table

### **Comme une Paëlla**

Encornet, chorizo et moules

### **Le tourteau en 2 services**

en froid, kalamansi et mélisse, en chaud, txangurro

### **L'Espadon de ligne**

de St Jean de Luz, petit pois, ail des ours et jus tomate

### **Le Pigeonneau de Brannens**

tatin de cèleri et jus à la rose

### **La tarte meringuée**

sudashi, persil et timût

### **La rhubarbe**

nos premières rhubarbe, orgeat et amandes

Notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frecault à  
ajouter à votre menu : 15€





## Le Carillon

106€

Servi pour l'ensemble  
de la table

### **Comme une Paëlla**

Encornet, chorizo et moules

### **Le tourteau en 2 services**

en froid, kalamansi et mélisse, en chaud, txangurro

### **Le maquereau**

grillé a la flamme, fenouil, aneth

### **Ris de veau et langoustine**

mangue et jus de tonka

### **L'Espadon de ligne**

de St Jean de Luz, petit pois, ail des ours et jus tomate

### **Le Pigeonneau de Brannens**

tatin de cèleri et jus à la rose

### **La rhubarbe**

nos premières rhubarbe, orgeat et amandes

### **La Fraise gariguette du Lot et Garonne**

basilique pourpre, balsamique et poivre blanc de Malaisie

Notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frecault à  
ajouter à votre menu : 15€





## Les Entrées

Le tourteau en 2 services, kalamansi et mélisse et txangurro	18€
La maquereau grillé a la flamme, fenouil, aneth	16€
Ris de veau et langoustine, mangue, jus de tonka	22€

## Les Plats

L'espadon de ligne, petit pois, ail des ours et jus tomate	35€
Le porc Ibaiama de la ferme d'Eric Mayté, patates douces, curry noir et tamarin	40€
Le pigeonneau de Brannens, tatin de cèleri et jus à la rose	45€

## Les Fromages

Sélection de fromage de la maison Frecault	15€
--	-----

## Les Desserts

La rhubarbe, orgeat et amandes	15€
La tarte meringuée sudashi, persil et timût	15€
La Gariguette du Lot et Garonne, basilique pourpre, balsamique et poivre de Malaisie	15€

