



## Les Grelots

64€

### **Como una Paëlla**

sepia, chorizo de la granja Abotia y mejillones

### **Caballa de nuestras costas**

a la parrilla, hinojo, eneldo

### **Pez espada de línea**

de Saint Jean de Luz, guisantes, ajo silvestre y jugo de tomate

o

### **Cerdo Ibaiama**

de la granja de Eric Mayté, boniatos, curry negro y tamarindo

### **Tarta de merengue**

sudashi, perejil y timût

Nuestra selección de quesos de la bordelesa Frecault para  
añadir a su menú: 15 euros





## Les Cloches

82€

Servido para toda  
la mesa

### Como una Paëlla

sepia, chorizo de la granja Abotia y mejillones

### Cangrejo en 2 platos

frío, kalamansi y melisa, caliente, txangurro

### Pez espada de línea

de Saint Jean de Luz, guisantes, ajo silvestre y jugo de tomate

### La Paloma de Brannens

tatin de apio y zumo de rosas

### Tarta de merengue

sudashi, perejil y timût

### Ruibarbo

nuestro primer ruibarbo, orgeat y almendras

Nuestra selección de quesos de la bordelesa Frecault para  
añadir a su menú: 15 euros





## Le Carillon

106€

Servido para toda  
la mesa

### Como una Paëlla

sepia, chorizo de la granja Abotia y mejillones

### Cangrejo en 2 platos

frío, kalamansi y melisa, caliente, txangurro

### Caballa de nuestras costas

a la parrilla, hinojo, eneldo

### Mollejas de ternera y cigala

mango y zumo de tonka

### Pez espada de línea

de Saint Jean de Luz, guisantes, ajo silvestre y jugo de tomate

### La Paloma de Brannens

tatin de apio y zumo de rosas

### Ruibarbo

nuestro primer ruibarbo, orgeat y almendras

Nuestra selección de quesos de la bordelesa Frecault para  
añadir a su menú: 15 euros





## Entradas

Cangrejo en 2 platos, frío, kalamansi y melisa, caliente, txangurro	18€
Caballa de nuestras costas a la parrilla, hinojo, eneldo	16€
Mollejas de ternera y cigala mango y zumo de tonka	22€

## Platos

Pez espada de línea de Saint Jean de Luz, guisantes, ajo silvestre y jugo de tomate	35€
Cerdo Ibaiama de la granja de Eric Mayté, boniatos, curry negro y tamarindo	40€
La Paloma de Brannens tatin de apio y zumo de rosas	45€

## Quesos

Selección de quesos de Frecault	15€
---------------------------------	-----

## Postres

Ruibarbo nuestro primer ruibarbo, orgeat y almendras	15€
Tarta de merengue sudashi, perejil y timût	15€
La fresa Gariguette de Lot et Garonne albahaca, balsámico y pimienta blanca de Malasia	15€

