



Les Grelots

64€

Les Tomates anciennes de Benjamin

scarmoza, sauge et enchois

Comme une Paëlla

souvenirs d'enfance seiche, chorizo de la ferme Abotia et moules

Thon Rouge de ligne

légumes de Cécile, basilic, badiane et saveurs fumées

ou

La Pintade de Mr. Garat

de l'aile a la cuisse frotté au satay, maïs Landais et coquillages

La cerise et la pistache

Sakura et madeleine fumée

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

Les Tomates anciennes de Benjamin

scarmoza, sauge et enchois

L'Araignée de mer

en froid, clémentine, thym, citron et thé blanc, en chaud, txangurro

Thon Rouge de ligne

légumes de Cécile, basilic, badiane et saveurs fumées

Le Pigeonneau de Brannens

tatin de cèleri et jus à la rose

La cerise et la pistache

Sakura et madeleine fumée

La lavande

Yaourt, gingembre et basilic

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

Les Tomates anciennes de Benjamin

scarmoza, sauge et enchois

L'Araignée de mer

en froid, clémentine, thym, citron et thé blanc, en chaud, txangurro

Comme une Paëlla

souvenirs d'enfance seiche, chorizo de la ferme Abotia et moules

Ris de veau et langoustine

mangue et jus corsé a la tonka

Thon Rouge de ligne

légumes de Cécile, basilic, badiane et saveurs fumées

Le Pigeonneau de Brannens

tatin de cèleri et jus à la rose

Le chocolat et le fenouil

Romarin

La lavande

Yaourt, gingembre et basilic

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





Les Entrées

L'Araignée de mer en 2 services, clémentine, thym et citron, et txangurro	18€
Comme une paëlla, seiche, chorizo de la ferme Abotia et moules	16€
Ris de veau et langoustine, mangue, jus corsé à la tonka	22€

Les Plats

Thon rouge de ligne, légumes de Cécile, basilic, badiane et saveurs fumées	40€
La pintade de Mr. Garat frotté au satay, maïs Landais et coquillages	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 cerise et la pistache, sakura et madeleine fumée	15€
La lavande, yaourt, gingembre et basilic	15€
Le Chocolat, fenouil et romarin	15€

