



Les Grelots

68€

Les Asperges de Cestas

gaufrette, asperges en texture, aneth et haddock

La Seiche

farci au cochon basque et voile à la sauge, sauce au curry et citron noir

La Lotte

pannacotta au lait d'amande et céleri, biscuit noix et pignon de pin et émulsion au thé vert houjicha

ou

La Poulette jaune Maison Garat

tartelette aux petits pois, straciatella, guanciale fumé et jus de volaille crémé

Le Chocolat

mousse chocolat, biscuit aux noix, vinaigre balsamique

Notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frécaut à
ajouter à votre menu

15€





Les Cloches

85€

Servi pour l'ensemble
de la table

Les Asperges de Cestas

gaufrette, asperges en texture, aneth et haddock

La Seiche

farci au cochon basque et voile à la sauge, sauce au curry et citron noir

La Lotte

pannacotta au lait d'amande et céleri, biscuit noix et pignon de pin et émulsion
au thé vert houjicha

Le Filet de boeuf

artichaut poivrade, fromage blanc fumé et pesto à l'ail des ours

Le Miel et la Sarriette

faisselle au miel et glace sarriette

La Rhubarbe

rhubarbe pochée au vinaigre vieux, tuile cigarette crémeuse et sorbet anis

Notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frécaut à
ajouter à votre menu

15€





Le Carillon

112€

Servi pour l'ensemble
de la table

Les Asperges de Cestas

gaufrette, asperges en texture, aneth et haddock

La Seiche

farci au cochon basque et voile à la sauge, sauce au curry et citron noir

L'Oursin

tartare de boeuf, vinaigrette kalamansi, asperge blanche

Le Ris de veau

topinambours en différentes textures et jus court à la fève de tonka

La Lotte

pannacotta au lait d'amande et céleri, biscuit noix et pignon de pin et émulsion
au thé vert houjicha

Le Filet de boeuf

artichaud poivrade, fromage blanc fumé et pesto à l'ail des ours

Le Miel et la Sarriette

faiselle au miel et glace sarriette

La Rhubarbe

rhubarbe pochée au vinaigre vieux, tuile cigarette crémeuse et sorbet anis

Notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frécaut à
ajouter à votre menu

15€





• •

Les Entrées

Le Ris de veau laqué, crème et chips de topinambours et jus court à la fève de tonka
20€

La Seiche farci au cochon Basque, voile à la sauge et sauce au curry et citron noir
18€

Les Plats

La Lotte, pannacotta au lait d'amande et céleri, biscuit noix et pignon de pin et émulsion
au thé vert houjiya
38€

La Poulette jaune de la Maison Garat, tartelette aux petits pois, guanciaie fumé et jus de
volaille crémé
45€

Les Fromages

Sélection de fromages de la maison Frécaut
15€

Les Desserts

Le Chocolat
15€

Le Miel et la Sarriette
15€

