

# Les Grelots

68€



La Table

## Les saint-jacques

millefeuille de saint-jacques et radis daïkon mariné, pommes vertes, shiso et poutargue rapée



## Les coques

bavaroise de coques et fenouil, croutons de pain à la salicorne et nuage de coquillages



## Le rouget

mariné puis grillé à la flamme, brocolis en différentes textures, jus de poisson au vin rouge et porc noir de Bigorre

OU

## Le veau

quasi de veau en cuit en basse température, champignons et ail noir, jus de veau épicé

Supplément truffe noire mélanosporum + 25€



## L'exotique

dacquoise coco, riz au lait, gel passion, mangue fraîche et siphon coco

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

15€

La Table



Servi au diner du mardi au samedi  
Le samedi au déjeuner et jours fériés  
Viande origine france



Servi pour l'ensemble  
de la table

## Les Cloches

85€

Supplément truffe noire mélanosporum + 35€ sur deux plats (☒)

### Les saint-jacques

millefeuille de saint-jacques et radis daïkon mariné, pommes vertes, shiso et poutargue  
rapée



### Les coques

bavaroise de coques et fenouil, croutons de pain à la salicorne et nuage de  
coquillages



### Le rouget

mariné puis grillé à la flamme, brocolis en différentes textures, jus de poisson au vin  
rouge et porc noir de Bigorre



### Le veau ☒

quasi de veau en cuit en basse température, champignons et ail noir, jus de  
veau épicé



### Le granité des vigneron

vin rouge en granité, céleri et gel de raisins



### Le cèpe ☒

crumble noisette givré, glace aux cèpes

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

15€



## Les saint-jacques

millefeuille de saint-jacques et radis daïkon mariné, pommes vertes, shiso et poutargue rapée



## Les coques

bavaroise de coques et fenouil, croutons de pain à la salicorne et nuage de coquillages



## Le foie gras 𐀀

raviole de foie gras des Landes, poireaux grillés, champignons et bouillon façon grand-mère



## Le rouget

mariné puis grillé à la flamme, brocolis en différentes textures, jus de poisson au vin rouge et porc noir de Bigorre



## Le veau 𐀀

quasi de veau en cuit en basse température, champignons et ail noir, jus de veau épicé



## L'exotique

dacquoise coco, riz au lait, gel passion, mangue fraîche et siphon coco



## Le cèpe 𐀀

crumble noisette givré, glace aux cèpes

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

15€



## Les Entrées

### Les saint-jacques

millefeuille de saint-jacques et radis daïkon mariné, pommes vertes, shiso et poutargue rapée



### Le foie gras

raviole de foie gras des Landes, poireaux grillés, champignons et bouillon façon grand-mère

Supplément truffe noire mélanosporum + 25€

## Les Plats

### Le rouget

mariné puis grillé à la flamme, brocolis en différentes textures, jus de poisson au vin rouge et porc noir de Bigorre



### Le veau

quasi de veau en cuit en basse température, champignons et ail noir, jus de veau épicé

Supplément truffe noire mélanosporum + 25€

## Les Fromages

Sélection de fromages de la maison Frécaut

## Les Desserts

### Le cèpe

crumble noisette givré, glace aux cèpes

Supplément truffe noire mélanosporum + 15€



### L'exotique

dacquoise coco, riz au lait, gel passion, mangue fraîche et siphon coco

