



Servi pour l'ensemble
de la table

Les Grelots

68€

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, sauce bordelaise et porc noir de Bigorre

OU

Le canard

canard des Landes, chou-rave à la pistache, orange sanguine et jus au poivre de Timut



Les Fromages

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

15€



Le café grand cru

crémeux café, praliné noisette et sorbet au lait



Servi pour l'ensemble
de la table

Les Cloches

85€



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, sauce bordelaise et porc noir de Bigorre



Le canard

canard des Landes, chou-rave à la pistache, orange sanguine et jus au poivre de Timut



Fromages

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



L'exotique

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



Le cèpe

crumble noisette givré, glace aux cèpes

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

Le Carillon

112€



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 foie gras

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, sauce bordelaise et porc noir de Bigorre



Le canard

canard des Landes, chou-rave à la pistache, orange sanguine et jus au poivre de Timut



Les Fromages

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

15€



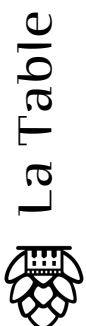
Le cèpe

crumble noisette givré, glace aux cèpes



Le café grand cru

crémeux café, praliné noisette et sorbet au lait



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 Entrées

Les saint-jacques

millefeuille de saint-jacques et radis daïkon mariné, pommes vertes, shiso et poutargue
rapée
20€



Le foie gras

raviole de foie gras des Landes, poireaux grillés, champignons et bouillon façon
grand-mère
28€

Les Plats

Le rouget

mariné puis grillé à la flamme, brocolis en différentes textures, sauce bordelaise et
porc noir de Bigorre
40€



Le canard

canard des Landes, chou-rave à la pistache, orange sanguine et jus au poivre de Timut
40€

Les Fromages

Sélection de fromages de la maison Frécaut
15€

Les Desserts

Le cèpe

crumble noisette givré, glace aux cèpes
15€



L'exotique

dacquoise coco, riz au lait, gel passion, mangue fraîche et siphon coco
15€

