



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 veau

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



### Les Fromages

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

15€



### Le Miel

fleurs et pollen du Bouscat en plusieurs textures, foin brûlé et miel croustillant



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 veau

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



### 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 veau

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



## 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



## Miel

fleurs et pollen du Bouscat en plusieurs textures, foin brûlé et miel croustillant





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 veau

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

