Servi pour l'ensemble
de la table

Les Grelots

69€

La Table

La saint-jacques
en feuille à feuilles de jambon Bellota, laitue de mer et salade de lentilles vertes du Puy

Les moules du Mont-Saint-Michel
crémeux de courge, salicornes et sauce au safran

Le rouget
à la flamme, brocoletti au beurre noisette et jus à la bordelaise

Ou

Le veau du Pays Basque
quasi cuit en basse température, oignons des Cévennes confits, champignons d'hiver

Les fromages
sélection de fromages de la maison bordelaise Frécaut à ajouter à votre menu
En supplément 15€

L'exotique
riz au lait vanillé, ganache et dacquoise coco, confit de fruits exotiques

La Table

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

Servi pour l'ensemble
de la table

Les Cloches

89€

La Table

La saint-jacques
en feuille à feuilles de jambon Bellota, laitue de mer et salade de lentilles vertes du Puy

Les moules du Mont-Saint-Michel
crémeux de courge, salicornes et sauce au safran

Le rouget
à la flamme, brocoletti au beurre noisette et jus à la bordelaise

Le veau du Pays Basque
quasi cuit en basse température, oignons des Cévennes confits, champignons d'hiver

Les fromages
notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frécaut à ajouter à votre menu
En supplément 15€

Le miel
en mousse et glace à la fleur d'oranger

Le cèpe
en crémeux et glacé, ganache chocolat, crumble de noisettes givrées

La Table

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

Le Carillon

Servi pour l'ensemble
de la table

109€

La Table

La saint-jacques
en feuille à feuilles de jambon Bellota, laitue de mer et salade de lentilles vertes du Puy

Les moules du Mont-Saint-Michel
crémeux de courge, salicornes et sauce au safran

Le foie gras des Landes
en ravioles, cébettes grillées et bouillon grand-mère

Le rouget
à la flamme, brocoletti au beurre noisette et jus à la bordelaise

Le ris de veau
rôti et laqué au miel de tonka, oignons des Cévennes confits, champignons d'hiver

Les Fromages
Notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frécaut à ajouter à votre menu
En supplément 15€

Le miel
en mousse et glace à la fleur d'oranger

L'exotique
riz au lait vanillé, ganache et dacquoise coco, confit de fruits exotiques

La Table

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

La carte

Servi pour l'ensemble
de la table

La Table

Les moules du Mont-Saint-Michel
crémeux de courge, salicornes et sauce au safran
24€

Le foie gras des Landes
en ravioles, cébettes grillées et bouillon grand-mère
28€

Le rouget
à la flamme, brocoletti au beurre noisette et jus à la bordelaise
44€

Le ris de veau
rôti et laqué au miel de tonka, oignons des Cévennes confits, champignons d'hiver
48€

Les fromages
Sélection de la maison Bordelaise Frécaut
15€

L'exotique
riz au lait vanillé, ganache et dacquoise coco, confit de fruits exotiques
15€

Le cèpe
en crémeux et glacé, ganache chocolat, crumble de noisettes givrées
15€

La Table

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