

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



La betterave

en crémeux au vieux vinaigre Xérès, betterave en croute de sel, salicornes et jus fumé



Le rouget

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

Ou

Le veau du Pays Basque

rôti à l'ail noir , asperge verte grillée à l'ail des ours



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



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 saint-jacques

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



La betterave

en crémeux au vieux vinaigre Xérès, betterave en croute de sel, salicornes et fumet de la mer



Le rouget

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



Le veau du Pays Basque

rôti à l'ail noir , asperge verte grillée à l'ail des ours



Les fromages

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

En supplément 15€



L'orange sanguine

parfait glacé aux agrumes, crémeux à l'orange, jus au safran



Le miel

en mousse et glace à la fleur d'oranger



Servi pour l'ensemble
de la table

Le Carillon

109€



La Table

La saint-jacques

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



La betterave

en crémeux au vieux vinaigre Xérès, betterave en croute de sel, salicornes et fumet de la mer



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 veau du Pays Basque

rôti à l'ail noir , asperge verte grillée à l'ail des ours



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



Servi pour l'ensemble
de la table

La betterave

en crémeux au vieux vinaigre Xérès, betterave en croute de sel, salicornes et fumet de la mer
18€

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 veau du Pays Basque

rôti à l'ail noir, asperges vertes grillées à l'ail des ours
44€



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 miel

en mousse et glace à la fleur d'oranger
15€

