

Servi pour l'ensemble
de la table

Les Grelots

69€



La Table

L'asperge de Cestas

grillée au miso blanc fleurie, vinaigrette fermentée



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

L'agneau

la selle rôtie, asperges vertes entrelacées d'ail des ours, jus au chipotle fumé



Les fromages

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

En supplément 15€



Le chocolat

crémeux 66%, crème glacée au foin de Crau, praliné au sarrasin et gavotte cacaotée

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€

L'asperge de Cestas

grillée au miso blanc fleurie, vinaigrette fermentée



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



L'agneau

la selle rôtie, asperges vertes entrelacées d'ail des ours, jus au chipotle fumé



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

L'asperge de Cestas

grillée au miso blanc fleurie, vinaigrette fermentée



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



L'agneau

la selle rôtie, asperges vertes entrelacées d'ail des ours, jus au chipotle fumé



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 chocolat

crémeux 66%, crème glacée au foin de Crau, praliné au sarrasin et gavotte cacaotée

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€

L'agneau

la selle rôtie, asperges vertes entrelacées d'ail des ours, jus au chipotle fumé
46€



Les fromages

Sélection de la maison Bordelaise Frécaut
15€



Le chocolat

crémeux 66%, crème glacée au foin de Crau, praliné au sarrasin et gavotte cacaotée
15€

Le miel

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

