



Servi pour l'ensemble
de la table

Les Grelots

69€

Le maquereau

à la flamme, lait ribot, tartare d'algues et mertensia



Les asperges blanches Landaise

grillées au miso fleuri, vinaigrette fermentée



La truite d'Ispeguy

crème de petits pois, oeufs marinés au saké et jus au yuzu

Ou

L'agneau

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



Les fromages

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

En supplément 15€



La fraise Mara des bois

fine gelée à l'hibiscus, sablé breton au poivre de Malabar





Servi pour l'ensemble
de la table

Les Cloches

89€

Le maquereau

à la flamme, lait ribot, tartare d'algues et mertensia



Les asperges blanches Landaise

grillées au miso fleuri, vinaigrette fermentée



La truite d'Ispeguy

crème de petits pois, oeufs marinés au saké et jus au yuzu



L'agneau

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



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



Servi pour l'ensemble
de la table

Le Carillon

109€



La Table

Le maquereau

à la flamme, lait ribot, tartare d'algues et mertensia



Les asperges blanches Landaise

grillée au miso fleuri, vinaigrette fermentée



Les morilles au vin jaune

en ravioles, parfum ail des ours et bouillon à l'essence de forêt



La truite d'Ispeguy

crème de petits pois, oeufs marinés au saké et jus au yuzu



L'agneau

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



Les Fromages

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

En supplément 15€



La fraise Mara des bois

fine gelée à l'hibiscus, sablé breton au poivre de Malabar



Le chocolat

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



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



Servi pour l'ensemble
de la table

Les asperges blanches Landaise

grillées au miso fleuri, vinaigrette fermentée

18€

Les morilles au vin jaune

en ravioles, parfum ail des ours et bouillon à l'essence de forêt

28€



La truite d'Ispeguy

crème de petits pois, oeufs marinés au saké et jus au yuzu

44€

L'agneau

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

46€



Les fromages

Sélection de la maison Bordelaise Frécaut

15€



Le chocolat

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

15€

La fraise Mara des bois

fine gelée à l'hibiscus, sablé breton au poivre de Malabar

15€

