



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€

