

Servi pour l'ensemble
de la table

Les Grelots

69€



La Table

Le crabe de Méditerranée

tomates confites à l'huile des Baux-de-Provence infusée à la verveine



La crème de maïs et foie gras

vandouvan au miel

Supplément truffe d'été +5€



Le thon blanc

poivrons rouges grillés et en purée, chips d'ail et sauce pil-pil

Ou

Le faux-filet de boeuf blonde d'Aquitaine

aubergines brûlées et jus teriyaki



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

La Table



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 Cloches

89€

Le crabe de Méditerranée

tomates confites à l'huile des Baux-de-Provence infusée à la verveine



La crème de maïs et foie gras

vandouvan au miel et vinaigrette à la truffe d'été



Le thon blanc

poivrons rouges grillés et en purée, chips d'ail et sauce pil-pil



Le faux-filet de boeuf blonde d'Aquitaine

aubergines brûlées et jus teriyaki



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



La cerise

cerises fraîches, compotée de cerises, sorbet yaourt et crème au thé jasmin



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

Le Carillon

109€



La Table

Le crabe de Méditerranée

tomates confites à l'huile des Baux-de-Provence infusée à la verveine



La crème de maïs et foie gras

vandouvan au miel et vinaigrette à la truffe d'été



Les morilles au vin jaune

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



Le thon blanc

poivrons rouges grillés et en purée, chips d'ail et sauce pil-pil



Le faux-filet de boeuf blonde d'Aquitaine

aubergines brûlées et jus teriyaki



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



La fraise Mara des bois

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

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

Crème de maïs et foie gras grillé

vandouvan au miel, vinaigrette à la truffe d'été

24€

Les morilles au vin jaune

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

28€



Le thon blanc

poivrons rouges grillés et en purée, chips d'ail et sauce pil-pil

44€

Le faux-filet de boeuf blonde d'Aquitaine

aubergines brulées et jus teriyaki

48€



Les fromages

Sélection de la maison Bordelaise Frécaut

15€



Le miel

en mousse et glace à la fleur d'oranger

15€

La fraise Mara des bois

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

15€

