



Servi pour l'ensemble  
de la table

# Les Grelots

## **Tiradito de daurade**

framboise, oignons pickles,  
grenade fraîche et coriandre



## **Le thon blanc**

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

Ou

## **Le faux-filet de boeuf Charolais**

ajo blanco aux girolles, jus au cassis confit



## **Les fromages**

Notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frécaut à ajouter  
à votre menu  
en supplément 15€



## **La mûre**

ganache lavande, confit mûre, sorbet yaourt, gelée au Porto, mûres  
fraîches et coulis mûre



Servi pour l'ensemble  
de la table

# Les Cloches

74€

## 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 Charolais

ajo blanco aux girolles, jus au cassis confit



## Les fromages

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

En supplément 15€



## L'abricot

biscuit madeleine, crèmeux infusé au romarin,  
marmelade d'abricot, sorbet abricot du roussillon

Servi pour l'ensemble  
de la table

# Le Carillon

109€

## Le crabe de Méditerranée

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



## Tiradito de daurade

framboise, oignons pickles, grenade  
fraîche et coriandre



## 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 bœuf Charolais

ajo blanco aux girolles, jus au cassis confit



## Les Fromages

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

En supplément 15€



## Miel

en mousse et glace à la fleur d'oranger



## La mûre

ganache lavande, confit mûre, sorbet yaourt, gelée au Porto,  
mûres fraîches et coulis mûre



La Table



Servi au diner du mardi au samedi  
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

25€

## Tiradito de daurade

framboise, oignons pickles,  
grenade fraîche et coriandre

25€



## Le thon blanc

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

44€

## Le faux-filet de boeuf blonde Charolais

ajo blanco aux girolles, jus au cassis confit

48€



## Les fromages

Sélection de la maison Bordelaise Frécaut

15€



## Le miel

en mousse et glace à la fleur d'oranger

15€

## Abricot

biscuit madeleine, crémeux infusé au romarin,  
arlette croustillante, marmelade d'abricot, sorbet abricot du roussillon

15€

