Servi pour l'ensemble
de la table

La Table

Les Grelots

54€

Mont d'Or en siphon
Duxelle et crémeux de champignons, pickles de courges fermentés,
éclats de noix du Périgord

Volaille fermière basse température
Velours de pomme de terre à l'ail noir, panais braisés à la sariette,
chips de panais

Ou

Merlu de Ligne
Haricots vendéens en deux textures, poireaux brulés,
émulsion iodée, salicornes

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

Poire pochée
ganache chocolat blanc au wasabi, sablé au sésame noir

La Table

Servi au diner du mardi au samedi
Viande et poisson origine France

Servi pour l'ensemble
de la table

Les Cloches

74€

La Table

Mont d'or en siphon
Duxelle et crémeux de champignons, pickles de courges fermentés, éclats de noix du Périgord

Noix de Saint jacques snackées
Crémeux de chou-fleur à la fève tonka, huile verte à la menthe, gel citron confit, beurre blanc iodé

Merlu de Ligne
Haricots vendéens en deux textures, poireaux confits, émulsion iodée, salicornes

Quasi de veau du Pays Basque
Betteraves cuites en croute de sel et fumées, condiment cassis, jus de veau réduit, pickles de graines de moutarde

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

Crémeux chocolat noir
Biscuit moelleux au sarrasin, glace café torrefié, grué de cacao, tuile café, fleur de sel

La Table

Servi au diner du mardi au samedi
Viande et poisson origine France

Servi pour l'ensemble
de la table

Le Carillon

109€

La Table

Huîtres n°3 de Marennes-Oléron
Emulsion beurre blanc, oeufs de poisson volants, huile verte

Tuile croustillante au sarrasin
Espuma de comté affiné 28 mois,
shiitakés poelés, beurre noisette, gel whisky

Noix de saint-Jacques snackées
Crémeux de chou-fleur à la fève tonka, huile verte à la menthe, gel citron confit,
beurre blanc iodée

Merlu de Ligne
Haricots vendéens en deux textures, poireaux confits, émulsion iodée,
salicornes

Quasi de veau du Pays Basque
Betteraves cuite en croute de sel et fumée, condiment cassis, jus de veau
réduit, pickles de graines de moutarde

Les Fromages
Notre sélection de fromages de la maison bordelaise Frécaut à ajouter à votre menu
En supplément 15€

Poire pochée
Ganache chocolat blanc au wasabi, sablé au sésame noir

Crémeux chocolat noir
Biscuit moelleux au sarrasin, glace café torrefié, grué de cacao, tuile café,
fleur de sel

La Table

Servi au diner du mardi au samedi
Viande et poisson origine France

La carte

Servi pour l'ensemble
de la table

La Table

Mont d'or en siphon
Duxelle et crémeux de champignons, pickles de courges fermentés,
éclats de noix du Périgord
15€

Noix de Saint-jacques snackées
Crémeux de chou-fleur à la fève tonka, huile verte à la menthe, gel citron confit,
beurre blanc iodé
17€

Merlu de Ligne
Champignons, ail noir, jus à la fève tonka
35€

Volaille fermière du Pays Basque
Velours de pomme de terre à l'ail noir, panais braisés à la sariette, chips de panais
35€

Quasi de veau du Pays Basque
Champignons, ail noir, jus à la fève tonka
35€

Les fromages
Sélection de la maison Bordelaise Frécaut
15€

Poire pochée
Ganache chocolat blanc au wasabi, sablé au sésame noir
15€

Crémeux Chocolat Noir
Biscuit moelleux au sarrasin, glace café torrefié, grué de cacao, tuile café,
fleur de sel
15€

La Table

Servi au diner du mardi au samedi
Viande et poisson origine France