



Les Grelots

68€

Autour du Cèpe

praliné noisette, espuma Côteaux du Layon, gel persil

L'Araignée de mer

tortelloni txangurro et agrumes

Le Cabillaud d'Atlantique

coco de Paimpol, saucisse de Morteau, sauce au Noilly Prat et cresson

ou

La Pintade de Mr. Garat

de l'aile a la cuisse frottée au satay, cannolo au sarrasin, salsifis et topinambour et liqueur café

Chocolat "Suhum Ambanja" et Cacahuètes

billes chocolat, praliné cacahuètes et glace cognac

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

15€





Les Cloches

85€

Servi pour l'ensemble
de la table

Autour du Cèpe

praliné noisette, espuma Côteaux du Layon, gel persil

L'Araignée de mer

tortelloni txangurro et agrumes

Le Cabillaud d'Atlantique

coco de Paimpol, saucisse de Morteau, sauce au Noilly Prat et cresson

La Selle d'agneau au ras el-hanout

tatin de courge, shiitake, pleurotes et jus d'agneau épicé

Pomme et sarriette

pommes caramélisées, compotées et glace sarriette

Main de Bouddha et Huile d'olive mûrifiée

biscuit noisette, fromage frais main de Bouddha et agrumes glace huile d'olive

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





Le Carillon

112€

Servi pour l'ensemble
de la table

Autour du Cèpe

praliné noisette, espuma Côteaux du Layon, gel persil

L'huître N°3 Arcachon

huître chaude, pomme granny smith, céleri et vanille

L'Araignée de mer

tortelloni txangurro et agrumes

Le Ris de veau et Anguille fumée

chutney et voile raisin, lait infusé anguille

Le Cabillaud d'Atlantique

coco de Paimpol, saucisse de Morteau, sauce au Noilly Prat et cresson

La Selle d'agneau au ras el-hanout

tatin de courge, shiitake, pleurotes et jus d'agneau épicé

Pomme et sarriette

pommes caramélisées, compotées et glace sarriette

Main de Bouddha et Huile d'olive

biscuit noisette, fromage frais main de Bouddha et agrumes, glace huile d'olive

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

15€





Les Entrées

L'Araignée de mer, tortelloni txangurro et agrumes	18€
L'huître chaude N°3, pomme Granny Smith, céleri et vanille	15€
Ris de veau et Anguille fumée, chutney et voile raisin, lait infusé anguille	22€

Les Plats

Le Cabillaud d'Atlantique, coco de Paimpol et saucisse de Morteau, sauce Noilly Prat	35€
La Pintade de Mr. Garat frottée au satay, cannolo au sarrasin	40€
La Selle d'agneau au ras el-hanout, épaule confite et panée, ail et courge	40€

Les Fromages

Sélection de fromages de la maison Frécaut	15€
--	-----

Les Desserts

Cabosse et Cacahuète	15€
Pomme et Sarriette	15€
Main de Bouddha et Huile d'olive	15€

