



## Les Grelots

68€

### La Tomate

shiso en tempura, caramel de tomate et combava

### Le Cochon et Poulpe

Pressé de cochon et poulpe, coulis de mâche fumé, sauce vierge

### Le Thon "Patudo"

aubergines laqués, citron noir, ponzu et jus de thon au curry noir

ou

### Le Lapin

table de lapin aux cerises, cuisse confite en croustilles, pomme de terre vitelotte  
et jus court à l'estragon

### La Fraise

crème diplomate au sureau et biscuit sarrasin

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

### **La Tomate**

shiso en tempura, caramel de tomate et combava

### **Le Cochon et Poulpe**

Pressé de cochon et poulpe, coulis de mâche fumé, sauce vierge

### **Le Thon "Patudo"**

aubergines laqués, citron noir, ponzu et jus de thon au curry noir

### **Le Filet de boeuf**

artichaut poivrade, fromage blanc fumé et pesto à l'ail des ours

### **Le Miel et la Sarriette**

faiselle au miel et glace sarriette

### **La Rhubarbe**

rhubarbe pochée au vinaigre vieux, tuile cigarette crémeuse et sorbet anis

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

15€





## Le Carillon

112€

Servi pour l'ensemble  
de la table

### La Tomate

shiso en tempura, caramel de tomate et combava

### L'Amande de mer

seiche, concombre brûlé, salicorne et citron

### Le Cochon et Poulpe

Pressé de cochon et poulpe, coulis de mâche fumé, sauce vierge

### Le Ris de veau

pané aux cacahuètes, mûres en pickles et en émulsion, pleurotes

### Le Thon "Patudo"

aubergines laqués, citron noir, ponzu et jus de thon au curry noir

### Le Filet de boeuf

artichaut poivrade, fromage blanc fumé et pesto à l'ail des ours

### Le Miel et la Sarriette

faiselle au miel et glace sarriette

### La Rhubarbe

rhubarbe pochée au vinaigre vieux, tuile cigarette crémeuse et sorbet anis

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

15€





**Les Entrées**

Le Ris de veau pané aux cacahuètes, mûres pickles et en émulsion, pleurotes  
20€

Le Cochon et le Poulpe en pressé, coulis de mâche fumé et sauce vierge  
18€

L'Amande de mer, seiche et concombre brûlé, salicorne et citron  
18€

**Les Plats**

Le Thon "Patudo", aubergines laqués, citron noir, ponzu et jus de thon au curry noir  
45€

Le Lapin, rables farcies aux cerises, cuisse en cromesquis, pomme de terre vitelotte et jus  
court à l'estragon  
40€

**Les Fromages**

Sélection de fromages de la maison Frécaut  
15€

**Les Desserts**

La Fraise et fleur de Sureau  
15€

Le Miel et la Sarriette  
15€

