



## 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 cromesquis, 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 Veau et la Gambas**

sphérification de tomate et agastache du jardin, bisque crémée

### **La Pomme**

julienne de pommes et salicornes, émulsion pommes et oseille, granité calvados

### **La Figue**

bavaroise géranium Rosa du jardin et glace yaourt

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 Veau et la Gambas

sphérification de tomate et agastache du jardin, bisque crémée

### La Pomme

julienne de pommes et salicornes, émulsion pommes et oseille, granité calvados

### La Figue

bavaroise géranium Rosa du jardin et glace yaourt

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

15€





**La Pièce au barbecue et garnitures de saison  
55€/pers.**

**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€

La Figue et le Géranium  
15€

