



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 Cochon Ibaïama

longe de cochon farcie aux champignons, crème coco de paimpol, girolles et tempura de sauge, jus de viande

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€





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 brulé, salicorne et citron
18€

Les Plats

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

La longe de Cochon Ibaïama farcie aux champignons, crème de coco de Paimpol, girolles
et tempura de sauge, jus de viande
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€

