



## Les Grelots

68€

### **Le Champignon**

bouillon dashi, bonite séchée et sarrasin torréfié

### **Le Cochon et Poulpe**

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

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

aubergines laquées, 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 Poire**

compote au romarin, biscuit amande et mousse poire et kalamansi

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

### **Le Champignon**

bouillon dashi, bonite séchée et sarrasin torréfié

### **Le Cochon et Poulpe**

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

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

aubergines laquées, 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

### **Le Champignon**

bouillon dashi, bonite séchée et sarrasin torréfié

### **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 laquées, 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 laquées, 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 Poire et biscuit amande  
15€

La Figue et le Géranium  
15€

