



## Les Grelots

68€

### **Le Champignon**

bouillon dashi, bonite séchée et sarrasin torréfié

### **L'aile de Raie**

raviole noire à l'aile de raie, morteau et paprika doux fumé

### **Le Maigre**

émulsion choux fleur à l'ail, cèpes et châtaigne

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

### L'aile de raie

raviole noire à l'aile de raie, morteau et paprika doux fumé

### Le Maigre

émulsion choux fleur à l'ail, cèpes et châtaigne

### 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

## La Saint Jacques

amandes de mer marinés, saint Jacques roties, salicorne et concombre

## L'aile de raie

raviole noire à l'aile de raie, morteau et paprika doux fumé

## Le Ris de veau

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

## Le Maigre

émulsion de choux fleur à l'ail, cèpes et châtaigne

## 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





**Les Entrées**

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

La raviole noire à l'aile de raie, morteau et paprika doux fumé  
15€

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

**Les Plats**

Le Maigre avec son voile et émulsion choux fleur à l'ail, cèpes et châtaigne  
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€

