



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, champignons de saison et châtaignes

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, champignons de saison et châtaignes

Le Veau et la Gambas

déclinaison de courge, poivre de Timut et 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 St-Jacques

amande de mer marinée, salicorne et concombre

L'Aile de raie

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

Le Ris de veau

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

Le Maigre

émulsion choux fleur à l'ail, champignons de saison et châtaignes

Le Veau et la Gambas

déclinaison de courge, poivre de Timut et 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
22€

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

La Saint-Jacques rôtie, amandes de mer marinées, salicorne et concombre
16€

Les Plats

Le Maigre avec son voile et émulsion choux fleur à l'ail, champignons de saison et
châtaignes
50€

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€

