



Les Menus

AUTOMNE 2018

 #LaGrandeMaisonBordeaux

Nos menus sont également adaptés sur demande pour les végétariens et les végétaliens.

Gambero rosso grillées, macérées à l'amontillado / huile d'olive du château Pape Clément –
salade *Félicia*, carottes fanes –
Crème glacée de maïs.

Corolle de haddock, marinière de coquillages du bassin, sommités de chou-fleur rôties.
Chantilly de concombre à l'aneth, navet et radis rose au sel.

*

Biscuit de foie gras de canard, cèpes, oignons doux et poire caramélisée ;
jus à l'ail noir Aomori.

ESPRIT

Bar sauvage au plancton, algues des côtes du Croisic –
rattes, encornets et palette ibérique.

Canard des Dombes rôti entier avec des battons de cannelle et feuilles de figuier –
les filets en fines aiguillettes enrobées de lard de Bigorre, marmelade de figues et raisins frais.
Quetsche au Clémentin farcie d'une crème d'amande, voile de chocolat Equateur.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

_195€

*Prix nets en Euros
TVA et service compris*

Nos menus sont également adaptés sur demande pour les végétariens et les végétaliens.

Bar sauvage laqué, mayonnaise de chou-fleur et couteaux,
algues et herbes des côtes du Croisic –
Huître spéciale Dupuch / citron / Téquila.

*

Raviole de foie gras de canard à la rhubarbe, gratin
d'oignons doux et côtes de blette à l'oseille, râpée d'Ossau.

LABOTTIERE

Pièce de cochon ibérique frottée d'aromatiques d'automne,
rôtie en cocotte –

Chou vert, fruits et légumes grillés.

Sorbet betterave rouge à l'angostura, crème de maïs.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

_ 145€

*

Le Grand Dessert
Pierre Gagnaire

Crèmes glacées : royal gala caramélisées, pistache de Sicile.
Cristal de vent à la réglisse, velouté de potimarron.

Chocolat Grande Maison automne 2018.

Arabica

Eau de café arabica, panna-cotta Bailey's / Famous Grouse
/ Kahlua.

Mousse de lait à la cannelle, nougatine.

Macaronade de mirabelles au vespetro, crème pralinée,
coulis de framboise.

Granité Patron / groseilles, brunoise d'ananas, aloé-véra,
poire williams.

Menu du Déjeuner



POUR COMMENCER...

Carpaccio de daurade royale, gel de citron légèrement fumé ; sorbet iodé.

Foie gras de canard poché dans un bouillon de fenouil et maïs frais, gelée de pomme verte.

Paris boutons, mange-tout, girolles et tomates cerises au basilic ; copeaux d'Irraty.

ENSUITE...

Gnocchi de pomme de terre ratte, sirop d'oignon doux au curry vert, choux pointus radis rouges, mûres.

Volaille de la ferme de Vertessec macérée au Sauterne, bouillon zezette, fruits et légumes grillés.

Marinière de moules de bouchot, pétales de cabillaud demi-sel, champignons sauvages ; quinoa rouge

ENFIN...

Parfait glacé à l'izarra, eau de citron gélifiée, marmelade de pamplemousse rose aux groseilles.

Biscuit soufflé chocolat automne 2018.

Mille-feuille brut, crème paresseuse, poêlée de mirabelle, glace réglisse.

2 plats (entrée/plat ou plat/dessert)_ 60€

3 plats (entée/plat/dessert)_ 85€

(Disponible du mardi au vendredi)

Nos menus sont également adaptés sur demande pour les végétariens et les végans.