



# Les Menus

HIVER 2019

 #LaGrandeMaisonBordeaux

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

Huitres spéciales Dupuch au Colatura,  
râpé de chou-fleur, toast de foie gras et radis noir.

Mousseline de Saint-Jacques, gambero rosso ; radicchio au  
parmesan déglacé au Champagne Drappier « zéro dosage »,  
champignons rosés.

Raviole d'algues sauvages du Croisic, coques / couteaux /  
amandes coquillages, crosnes et mangue verte ;  
Bisque d'oursins.

\*

ESPRIT

Goujonnettes de sole, fondue de poireaux truffée, ricotta  
grillée.

Gigot d'agneau de lait du pays basque frotté de sarriette,  
petit épeautre au jus, héliantis et chou farci à l'ail noir ;  
Puntarella : ris, rognon et escargots aux piments nora.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

6 plats \_195€

Accord Mets/Vins\_135€

*Prix nets en Euros  
TVA et service compris*

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

# LABOTTIÈRE



Bar sauvage laqué, mayonnaise au plancton, vernis et couteaux, algues et herbes des côtes du Croisic.

Biscuit 9 Conduit Street, salpicon de Saint-Jacques au Montgomery's Cheddar ; consommé onctueux de topinambours.

Pâté chaud de veau et foie gras de canard traditionnel ; suc de clémentine aux noisettes, paris boutons, salades amères.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

4 plats \_ 145€  
Accord Mets/Vins\_95€

Croquant à la Chartreuse verte, eau d'agrumes, brunoise de mangue jaune et tiges d'angélique.  
Coulis de poire.

Burrata / citron, litchi à l'eau de rose, Noccioloni.

\*

Mousseline clémentine, kumquats, glace rombetti et cristal de vent Amarelli.

## Le Grand Dessert

### Pierre Gagnaire

Crémeux glacé de marron au vieux rhum, déclinaison de cassis, biscuit Joconde.

Chocolat hiver 2019.  
Velouté Manjari, cassate Caraïbes, chantilly Mélissa.