



# Les Menus

PRINTEMPS 2019

 #LaGrandeMaisonBordeaux

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

Caviar osciètre, gelée iodée, anguille fumée, tiges de rhubarbe.

Bouchée de langoustine, caviar vintage, feuille de capucine, radis.

Morilles fraîches au curry vert, crête de coq, tranche de navet au Porto blanc, champignons rosés.

Bouillon *Zézette* : asperges vertes, fèves et petits pois au cerfeuil, raviole de haddock et tomme de brebis des Pyrénées.



ESPRIT

Turbot de petit bateau rôti à l'arête, sirop gluant de pamplemousse agrémenté de quinoa.

Crème de pomme de terre nouvelle aux algues.

Veau fermier, quasi à l'origan, rognons *Dundee Peeky*.  
Pamericelli de ris, pulpe de radicchio.

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 végétans.*

Asperges vertes, carottes fanes braisées au Sauternes, voile de seiche, gambero rosso ; velouté d'ortie.



Foie gras de canard aux algues, coquillages et huitre du bassin aux poireaux.

## LABOTTIÈRE

Épaule d'agneau de lait aux épices chaudes, à la cuillère – aubergine aux ñora, voile d'herbes de printemps, Roquefort râpé.  
Poivrons farcis Basquaise.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

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

Croquant à la Chartreuse verte et chocolat blanc, crème de café, angélique confite.

Orange sanguine, sirop safrané, sorbet, guimauves, gelée et kumquats confits.



Déclinaison de citron, mousseline et panna-cotta citron, fruits exotiques et sorbet brebis.

## Le Grand Dessert Pierre Gagnaire

Gelée de rhubarbe, joconde imbibée au kirsch, mousse coquelicot.

Chocolat printemps 2019.

Velouté Manjari, cassate Caraïbes, chantilly Mélissa.