



# Les Menus

HIVER 2019

 #LaGrandeMaisonBordeaux

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

## Symphonie

Huitres papillon des parcs de l'Impératrice, eau de betterave fumée, glace huître.  
Crème de caviar, infusion gélifiée de crevettes grises, tartare de mullet noir et d'algues sauvages du Croisic.  
Kale craquant à l'eau d'anchois.

Corolle de coquilles saint jaques badigeonnée d'un suc de clémentine au yuzu, noix au curry vert, fondue d'endives et radicchio, voile de lait ribot.

Soupe de foie gras de canard, laitue farcie d'une brandade de morue, ormeau au poivre de Sarawak.  
Poulpe grillé, brocoli à la moutarde de Crémone.

Anguille laquée d'un caramel de soja au café, graines de sarrasin.  
Purée de panais à l'ail noir, champignons sauvages.

Salmis de colvert au Château Les Grands Chênes – Petit chou farci au tamarin, montbéliard ;  
Velouté de potimarron aux fruits de la passion,  
Gnocchi de lentilles vertes du Puy, gelée de chou rouge.

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.*

## P o è m e

Gambero rosso à l'amontillado, caramel d'oignon doux au curry vert, copeaux de foie gras cru ;  
Sorbet poire, poudre de roquefort, gélée de sauternes.

Goujonnettes de sole laquées d'un sirop de cidre, velouté vert, couteaux.  
Sauce crème aux noix.

Terrine chaude de veau fermier, héliantis / encornets.  
Ris de veau et salsifis, raviole de radicchio au parmesan.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

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

# Le Grand Dessert

## Pierre Gagnaire

Glace et cristal de vent Amarelli,  
Coing, loukoum citron.

Pomme d'amour –  
Gel caramélisé, mangue jaune.

Cube de parfait de pistache de Sicile –  
Velouté d'avocat au citron vert, poivron vert confit.

Marmelade de poire williams et pamplemousse  
rose ;  
Voile de lait au café, grenades, caramel au  
cumin.

Chocolat automne 2019.

## Menu du Déjeuner

### POUR COMMENCER...

Terrine de foie gras d'oie au naturel, voile de sauternes ;  
Pâte de coing, sirop betterave rouge / groseille.  
Salade félicia.

### ENSUITE...

Chapon de la ferme de Vertessec rôti aux aromatiques.  
Le suprême enrobé du jus de cuisson, lié de tamarin.  
Fondue d'endive, oignons grelots, crosnes et jambon ibérique.  
Gras de cuisse, gratin de poire, céleri – rave et fourme  
d'Ambert.

### ENFIN...

La bûche de Noël de La Grande Maison.

2 plats (entrée/plat ou plat/dessert) \_60€

3 plats (entrée/plat/dessert) \_85€

Accord mets et vins \_35€

*(Disponible du mercredi au vendredi)*

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