



Les Menus

ÉTÉ 2019

 #LaGrandeMaisonBordeaux

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

Glace huître, velouté de coquillages au caviar osciètre Sturia,
Maquereau mariné, algues et herbes sauvages des côtes du
Croisic.

Piquillos Basquaise, anneaux d'encornets, bouillon de
girolles.

Aiguillettes de homard bleu à la nacre, mousseline d'huile
d'olive de Pape Clément,
Pêches jaunes et blanches.
Laitue farcie des morceaux modestes.
Bisque DoDo.



ESPRIT

Foie gras de canard poché / grillé,
Anchois Cantabrique, olives noires Taggiasche, copeaux de
brebis.
Confiture de tomate.

Fines tranches de quasi de veau enrobées d'un beurre
mousseux au poivre vert,
Feuilles de chou pointu, pâte de haricots Tarbais, amandes
fraîches.
Gelée de Sauternes, courgettes à la menthe.
Sauce Pitchi.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

6 plats _195€
Accord Mets/Vins_135€

*Prix nets en Euros
TVA et service compris*

LABOTTIÈRE



Infusion de fenouil sauvage, gambero rosso à l'amontillado,
Amandes fraîches et pêche jaune.
Glace poivron vert, pétales de cabillaud.

Pavé de bar de ligne grillé, beurre d'anchois,
Velouté de grenaille de Noirmoutier aux algues sauvages des
côtes du Croisic.
Coquillages.

Coffre de canard Burgaud rôti aux aromatiques,
Aiguillettes laquées d'une bigarade aux mûres.
Marmelade de fruits et légumes.
Sorbet rouge, salade de haricot vert, magret de canard
fumé.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

4 plats _ 145€
Accord Mets/Vins_95€

La fraise, fraîche, en gelée, sorbet et carré de burrata et vanille.

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



Le Grand Dessert Pierre Gagnaire

Pasteis de nata, abricots tombés, voile d'amande amère.

Cerises poêlées au Luxardo, glace caramel réglissée, cristal de vent au café.

Chocolat été 2019.
Biscuit imbibé fruits rouges, mousse guanaja,
ganache chocolat / framboise.

Menu du Déjeuner



POUR COMMENCER...

Filet de bœuf et sardine Gonzo.

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

Dorade royale laquée, mayonnaise au plancton, vernis et couteaux, algues et herbes des côtes du Croisic.

ENSUITE...

Gnocchi de pomme de terre ratte, sirop d'oignon doux au curry vert, chou pointu, radis rouge, mûres.

Pétales de cabillaud, marinière de coquillages aux champignons sauvages.

Côte de cochon Duroc, bigarade cerise, crème de boudin noir.
Pomme de terre nouvelle de Noirmoutier.

ENFIN...

Parfait glacé vanille, crème au kirsch, biscuit joconde.
Fraises fraîches et leur jus.

Soufflé abricot, panna cotta au lait d'amande et sorbet abricot / verveine.

Millefeuille brut, crème paresseuse à l'eau-de-vie de sorbier, framboises. Sorbet cassis.

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

3 plats (entrée/plat/dessert) _85€

Dégustation de Pape Clément (7,5cl) _45€

(Disponible du mardi au vendredi)

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