



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, écrevisses, 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.

Quasi de veau à l'origan, rognons *Dundee Pecky*.

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.



LABOTTIÈRE

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

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.

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



Le Grand Dessert Pierre Gagnaire

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

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

Petit pot crème chocolat, sorbet chocolat guanaja et sirop cassis.

Menu du Déjeuner



POUR COMMENCER...

Asperges blanches grillées, petits pois et radis / anguille fumée, sauce orange sanguine.

Raviole de jaune d'œuf, morilles fraîches au vin jaune.

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.

Marinière de coquillages aux mousserons, pétales de queue de lotte.

Suprême de volaille de la ferme de Vertessec au tandoori, polenta crémeuse, gorgonzola.

ENFIN...

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

Biscuit soufflé chocolat printemps 2019.

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)