



INTERCONTINENTAL®
BORDEAUX - LE GRAND HOTEL

*Merry Christmas
and
Happy New Year*



Réservations au + 33 (0)5 57 30 43 42 ou restaurants.bordeaux@ihg.com

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Réveillon Enchanté - Le Bordeaux Gordon Ramsay

Sur deux étages et face à l'Opéra, notre brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay vous propose un cadre élégant et raffiné pour célébrer la nouvelle année en présence d'un magicien.

185 € par personne incluant une coupe de Champagne.

À partir de 695 € incluant la nuit, le petit-déjeuner, le dîner et l'accès au Spa.

Réveillon Classy - Salon Sauternes

Notre Salon Sauternes, légendaire salle de marbre, vous accueillera pour le dîner du 31 décembre autour d'un duo musical classique.

185 € par personne incluant une coupe de Champagne.

Réveillon Cabaret - Salon Margaux

Bénéficiant d'un décor théâtral avec tapis travaillés, rideaux de style et grands lustres, le Salon Margaux vous propose un véritable spectacle de cabaret pour une soirée mémorable.

260 € par personne incluant une coupe de Champagne.

À partir de 845 € incluant la nuit, le petit-déjeuner, le dîner et l'accès au Spa.

Dress code : tenue de soirée

New Year's Eve

Enchanting New Year's Eve - Le Bordeaux Gordon Ramsay

On two floors and facing the Opera House, the brasserie Le Bordeaux Gordon Ramsay offers an elegant and refined setting to celebrate New Year's Eve with a magician show.

185 € per person including a glass of Champagne.

From 695 € including one night, breakfast, dinner and access to the Spa.

Classy New Year's Eve - Sauternes Room

Our Sauternes room, legendary marble hall, welcomes you for the dinner of December 31st around a classic musical duo.

185 € per person including a glass of Champagne.

Music Hall New Year's Eve - Margaux Room

With its theatrical décor, large finely-worked rugs, stylish curtains and imposing chandeliers, the Margaux room offers a true cabaret show for a memorable evening.

260 € per person including a glass of Champagne.

From 845 € including one night, breakfast, dinner and access to the Spa.

Dress code: formal attire



Menu de la Saint-Sylvestre

31 décembre 2017

Le Bordeaux Gordon Ramsay, Salon Sauternes, Salon Margaux



Coupe de Champagne

Concombre compressé, mousse de fromage frais, anchois fumé

Saumon fumé sur blinis, mayonnaise de roquette, radis pickles



Amuse-bouche

Couteaux rafraîchis, gel de citron, point de caviar d'Aquitaine



Entrée

Foie gras mi-cuit, pain d'épices, poire rôtie, gelée de Lillet



Premier plat

Ravioli de homard et saumon, pousse d'épinard au citron, velouté à la citronnelle



Second plat

Tourte de caille et foie gras, topinambour, pomme Granny Smith, sauce Périgord



Dessert

La vague

Crème citron aux zestes et roquette, meringues acidulées



Mignardises



Menu signé Gordon Ramsay
Chef Pâtissier Arthur Fèvre

New Year's Eve Menu

December 31st, 2017

Le Bordeaux Gordon Ramsay, Sauternes Room, Margaux Room



Glass of Champagne

Compressed cucumber, fresh cheese mousse, smoked anchovies

Smoked salmon on blinis, rocket salad mayonnaise, radish pickles



Appetizers

Chilled cuttlefish, lemon gel, a pinch of Aquitaine caviar



Starter

Lightly-cooked foie gras, gingerbread, Lillet jelly



First main course

Lobster and salmon ravioli, baby spinach in lemon, cream of lemongrass



Second main course

Quail and foie gras pie, Jerusalem artichokes, Granny Smith apple, Périgord sauce



Dessert

The wave

Lemon cream with peel and rocket salad, tangy meringues



Sweetmeats



Menu signed by Gordon Ramsay
Pastry Chef Arthur Fèvre