

# NOËL & héritage

À partir de 105 € par personne

L'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel vous invite à éveiller tous vos sens avec un réveillon de Noël aussi bien magique dans les assiettes que dans l'atmosphère. Le restaurant Le Bordeaux propose un menu 4 services aux saveurs envoûtantes.

Offre valable le 24 décembre 2021, selon disponibilité.  
Hors boissons. Hors extras.

# CHRISTMAS & héritage

Starting at 105 € per person

The InterContinental Bordeaux - Le Grand Hotel invites you to awaken all your senses with a Christmas Eve that is as magical in its dishes as it is in its atmosphere. The restaurant Le Bordeaux offers a 4-course menu with enchanting flavours.

Offer valid on December 24<sup>th</sup> 2021, subject to availability.  
Excluding drinks. Excluding extras.

## ECREVISSE D'AQUITAINE

voilée au lard de colonnata, nantua légère au caviar Sturia.

*Aquitaine crayfish wrapped with colonnata bacon, light nantua with Sturia caviar.*

## FOIE GRAS

au Pineau des Charentes et fleurs d'hibiscus,  
compotée de litchis au poivre de Timut.

*Foie Gras with Pineau des Charentes and hibiscus flowers,  
lychees with Timut pepper chutney.*

## TURBOT

à la crème d'Isigny, soubise de poireaux iodé,  
truffe noir et citron caviar.

*Turbot with Isigny cream, iodised leek soubise, black truffle and lemon caviar.*

OU/OR

## VOLAILLE DE GASCOGNE

à la truffe, potimarron rôti et sauce albufera.

*Gascony poultry truffle, roasted pumpkin and albufera sauce.*

## QUAND LE CHOCOLAT ET LA VANILLE RENCONTRE LA GRIOTTE

*When chocolate and Vanilla meet cherry.*

# RÉVEILLON

*sur les pistes*

À partir de 205 € par personne

Le Restaurant Le Bordeaux vous invite dans son univers envoûtant pour démarrer la nouvelle année. Vous aurez le plaisir de découvrir le Menu de la Saint-Sylvestre composé de 5 services.

Offre valable le 31 décembre 2021, selon disponibilité.  
Hors boissons. Hors extras.

# NEW YEAR'S EVE

*on the slopes*

Starting at 205 € per person

The Restaurant Le Bordeaux invites you into its enchanting world to start the new year. You will have the pleasure of discovering the New Year's Eve Menu composed of 5 courses.

Offer valid until December 31<sup>st</sup> 2021, subject to availability.  
Excluding drinks. Excluding extras.

## ŒUF BIO BROUILLÉ EN COQUILLE,

Sabaillon de truffe Melanosporum, mouillette sablée à l'Ossau Iraty.

*Scrambled organic egg in shell, Melanosporum truffle sabaillon, Ossau Iraty shortbread.*

## CANNELLONI DE NAVET DAÏKON

à l'émietter de tourteaux et avocat, consommé au gingembre et caviar de la maison Sturia.

*Cannelloni of daikon turnip with crumbled crab and avocado, ginger consommé and caviar from Sturia.*

## RÔTIE DE LOTTE,

Mille-feuille de céleri et noix, farfalles aux oursins et huile vierge aux pomelos.

*Roast monkfish, celery and walnut mille-feuille, sea urchin farfalle and pomelo virgin oil.*

## FILET MIGNON DE VEAU POÊLÉ,

Palet de risotto truffé, crémeux de choux fleur et jus réduit.

*Pan-fried veal filet mignon, palet of truffled risotto, creamy cauliflower and reduced juice.*

## DOUCEUR CHOCOLATÉE

Confit de poire rôtie, émulsion et croustillant sarrasin.

*Chocolate sweetness roasted pear confit, emulsion and buckwheat crunch.*