

NOËL étoilé

À partir de 290 € par personne

Le mythique restaurant doublement étoilé, Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay vous invite dans son cadre enchanteur pour un réveillon de Noël où excellence et gastronomie se mêlent. Vous aurez le plaisir de savourer un Menu Dégustation composé de 8 services.

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

A STARRY Christmas

Starting at 290 € per person

The mythical two-starred restaurant, Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay, invites you to its enchanting setting for a Christmas Eve where excellence and gastronomy come together. You will have the pleasure of savouring a 8-course Menu Dégustation.

Offer valid on December 24th 2021, subject to availability.
Excluding drinks. Excluding extras.

LANGOUSTINES

Caviar « Kristal », bergamote, consommé de carapaces.
Langoustines, "Kristal" caviar, bergamot, langoustine consommé.

ST JACQUES DE PLONGÉE

Cresson de fontaine, corail, jus de poulet rôti.
Scallops, watercress, coral, au jus.

DAURADE ROYALE

Endives, kumquat, sauce Matelote à la moëlle de boeuf.
Royal sea bream, endives, kumquat, sauce Matelote with bone marrow.

FOIE GRAS D'OIE

Tartine ailé, truffe noire, sauce Périgueux madérisée.
Goose foie gras, garlic toast, black truffle, maderized Périgueux sauce.

CHAPON DES LANDES

à la royale, champignons, jus corsé à la truffe noire.
Capon from the Landes "à la royale", mushrooms, roasted poultry truffle jus.

OSSAU IRATY D'ESTIVE

Ossau Iraty cheese.

KIWI DE GIRONDE

Pélagonium, menthe, huile d'olive.
Kiwi, pelargonium, mint, olive oil.

CHOCOLAT

Sarrasin, sarments de vignes, vieux vinaigre balsamique.
Chocolate, buckwheat, vine shoots, old balsamic vinegar.

RÉVEILLON

enchanter

À partir de 450 € par personne

Démarrez la nouvelle année dans le haut lieu de la haute gastronomie. Avec son cadre pétillant et enchanteur, Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay vous invite à célébrer 2022 autour de son mythique Menu Gourmet composé de 10 services.

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

NEW YEAR'S EVE

enchanting

Starting at 450 € per person

Start the new year in the place of high gastronomy. With its sparkling and enchanting setting, Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay invites you to celebrate 2022 with its mythical 10-course Gourmet Menu.

Offer valid until December 31st 2021, subject to availability.
Excluding drinks. Excluding extras.

OURSIN DE GALICE

Champignons, roquette, sabayon au Jurançon.
Galician sea urchin, mushrooms, rocket salad, Jurançon sabayon.

POUCE-PIED

Laitue de mer, Pineau des Charentes, jus de marinières onctueux.
Goose barnacle, sea lettuce, Pineau des Charentes, « marinières » jus.

LANGOUSTE VIVANTE

Tête crémeuse, choux fleur, sauce au champagne.
Spiny lobster, creamy heads, cauliflower, Champagne sauce.

SOLE MEUNIÈRE

Cresson de fontaine, caviar osciètre prestige, sauce bonne femme.
Sole meunière, watercress, osciètre prestige caviar, sauce bonne femme.

TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Céleri rave, Ossau Iraty, jambon « noir de Bigorre ».
Alba white truffle, celeriac, Ossau Iraty, « noir de Bigorre » ham.

MINOTHA MATURÉ 120 JOURS

Sucrine, estragon, sauce Bordelaise.
120 days aged Minottha beef, succrine lettuce, tarragon, Bordelaise sauce.

LIÈVRE DE CHASSE

Cuisse Périgourdine, choux de Bruxelles, sauce à la truffe noire.
Hare, confit legs, Brussels sprouts, black truffle sauce.

KIWI DE GIRONDE

Pélagonium, menthe, huile d'olive.
Kiwi, pelargonium, mint, olive oil.

AGRUMES DE CORSE

Aneth, meringue, genièvre.
Citrus, fruits dill, meringue, juniper.

VANILLE DE TAHITI

Truffe blanche d'Alba, noix de pécan.
Vanilla, Alba white truffle, pecan nuts.