

L E B O R D E A U X

Menu de terroir
30 €

Menu du marché

Nous vous proposons un menu 100% sur mesure en 3 services, personnalisé par notre Chef autour de produits de saison issus du terroir Néo-Aquitain. Il varie selon l'arrivage du jour.

Ce menu se déroulera comme suit :

- > Entrée
- > Plat
- > Dessert

L E B O R D E A U X

Menu du Marché

65 €

Entrée

(Sélection d'une entrée au choix)

Velouté de courge,
noisettes, curry, châtaignes

~

Poisson gravelax du jour,
pickels, pamplemousse, herbes fraîches

~

Pâté en croûte,
volaille, foie-gras, poitrine de porc

~

Hure de haddock,
pommes de terre, pommes granny, raifort

Plat

(Sélection d'une plat au choix)

Tartare de bœuf,
câpres, cornichons, piment d'Espelette

~

Poulet des Landes rôti,
échalotes, céleri, jus perlé

~

Linguine alle vongole,
palourde, échalotes, Persil

Dessert

Le chariot à desserts

LE B O R D E A U X

Menu du Marché

90 €

Entrée

(Sélection d'une entrée au choix)

Œufs pochés à la Bordelaise,
champignons, lard, croûtons

~

Poisson gravelax du jour,
pickels, pamplemousse, herbes fraîches

~

Pâté en croûte,
volaille, foie-gras, poitrine de porc

~

Huîtres #3 du Cap-Ferret par 6
« La Kabane de Yoan et Chloé

Plat

(Sélection d'une plat au choix)

Foie de veau,
jus de veau vinaigré, condiment gribiche

~

Joue de boeuf,
Vin rouge, épices, herbes fraîches

~

Pêche de nos côtes,
Vin jaune, crème double, jus brun d'arêtes

Pré-dessert

Dessert

Le chariot à desserts