

LE BORDEAUX

# Menu du Marché

## MENU DU JOUR

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

30 € par personne

LE BORDEAUX

# Menu du Terroir

## ENTRÉE

(Sélection d'une entrée au choix)

Velouté de panais,  
pistaches, huile verte d'herbes fraîches

~

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

~

Poireaux en condiments fumés,  
grattons landais de canard, herbes fraîches, pickles, croûtons

## PLAT

(Sélection d'un plat au choix)

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

~

Pintade fermière à l'ail en deux cuissons,  
Cuisse en ballottine et suprême rôti, échalotes, céleri, jus perlé

~

Dahl de lentilles,  
épices, coco, noix de cajou, riz

## LE CHARIOT À DESSERTS

65 € par personne

LE BORDEAUX

# Menu du Chef

## AMUSE-BOUCHE

### ENTRÉE

(Sélection d'une entrée au choix)

Œuf parfait,  
émulsion de châtaignes, purée de butternut, noisettes torréfiées

~

Escalope de foie gras à la plancha,  
betteraves de couleurs, condiment acidulé, granola

~

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

### PLAT

(Sélection d'un plat au choix)

Quasi de veau,  
gnocchi à la crème de truffe, légumes de saison

-

Suprême de volaille des Landes,  
sauce Albufera, légumes de saison

~

Pêche du moment,  
risotto au curry, vin jaune, crème double, raisin, noix, jus brun

## ASSIETTE DE FROMAGES MATURÉS

### PRÉ-DESSERT

## LE CHARIOT À DESSERTS

90 € par personne

l'eau et le café sont inclus dans le menu