

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

Menu pour 10 à 20 personnes

Offre valable uniquement le déjeuner

LE BORDEAUX

Menu du Terroir

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

(Sélection d'une entrée au choix)

Gaspacho de concombre
à la menthe

~

Tomates Burrata
condiment Mostarda, olives taggiasche, roquette

~

Ceviche du moment
huile verte, pickles de radis

PLAT

(Sélection d'un plat au choix)

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

~

Pintade
fruits et légumes confits façon tajine

~

Pêche du jour
sauce gremolata, persil, ail, huile d'olive

LE CHARIOT À DESSERTS

65 € par personne

Menu pour 10 à 20 personnes

LE BORDEAUX

Menu du Chef

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

(Sélection d'une entrée au choix)

Œuf parfait petits pois,
émulsion de cosses de petits pois à la menthe

~

Tartelette de tomates
tomates de couleurs, tomates confites, caviar d'aubergine

~

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

PLAT

(Sélection d'un plat au choix)

Quasi de veau,
jus corsé, gnocchi au pesto, parmesan et légumes rôtis

-

Suprême de volaille des Landes,
jus de volaille, mousseline de pomme de terre, légumes de saison

~

Pêche du moment,
émulsion bisque, risotto fruits de mer

ASSIETTE DE FROMAGES MATURÉS

LE CHARIOT À DESSERTS

90 € par personne

Menu pour 10 à 20 personnes

L'eau et le café sont inclus dans le menu