

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)

Velouté de lentille corail
Paprika fumé et piment végétarien

~

Oeufs Mimosa
Truffe, herbes fraîches et harissa

~

Tartare de poisson
Pickels de champignons et condiment à la poire

PLAT

(Sélection d'un plat au choix)

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

~

Risotto aux champignons
Crème de truffe et parmesan

~

Pêche du jour
Salade wakamé, bouillon Miso

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)

Raviole de ricotta et épinards

Olives vertes de Kalamata, ail, origan, câpres, tomates séchées et huile d'olive

~

Pâté en croûte

Volaille et truffe

~

Huîtres #3 du Cap-Ferret par 6

" La Kabane de Yoan et Chloé "

PLAT

(Sélection d'un plat au choix)

Souris d'agneau confite aux agrumes

Légumes rôtis

-

Magret de canard

Houmous de maïs et pop-corn

~

Pêche du moment,

Salade wakamé, bouillon Miso

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