



L E B O R D E A U X

## MENU DE NOËL

24 décembre 2023

### AMUSE-BOUCHE

Œuf à la truffe

### ENTRÉE

Foie gras mi-cuit, gelée au rhum et combawa,  
condiment agrumes et brioche

Ou

Raviole de fruits de mer, bouillon citronnelle

### PLAT

Suprême de volaille fermière, légumes d'hiver,  
sauce vin jaune

Ou

Cabillaud rôti au foin, cannelloni de confit de canard  
et poireaux

### DESSERT

Chocolat manjari 64% et noisette,  
fraicheur d'agrumes

115 €





L E B O R D E A U X

## CHRISTMAS MENU

December 24th, 2023

### APPETIZER

Truffle-infused egg

### STARTER

Semi-cooked foie gras, rum and combawa jelly,  
citrus condiment, and brioche

Or

Seafood ravioli, lemongrass-infused broth

### MAIN-COURSE

Hay-roasted cod, duck confit cannelloni, and leeks

Or

Free-range poultry supreme, winter vegetables,  
yellow wine sauce

### DESSERT

Manjari 64% chocolate and hazelnut,  
with citrus freshness

115 €