



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 €



LE 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 €