

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

Farm to the table

MENU OF THE DAY

We offer you a 100% tailor-made menu
in 3 courses, personalised by our Chef around seasonal products
from the Neo-Aquitaine region.
It varies according to the arrival of the day.

This menu will be as follows:

- > Starter
- > Main course
- > Dessert

30 € per person

Menu for 10 to 20 people

Offer valid only for lunch

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

Dessert du moment
Tarte aux agrumes basilic
Choux pécan
Chocolat poire
Forêt noire du Bordeaux

65 € par personne

Menu pour 10 à 20 personnes

LE BORDEAUX

Local Menu

APPETIZER

STARTER

(Selection of one starter at your choice)

Red lentil soup

Smoked paprika and vegetarian chili

~

Mimosa eggs

Truffle, fresh herbs, and harissa

~

Fish tartare

Mushroom pickles and pear condiment

MAIN COURSE

(Selection of one main course at your choice)

Beef tartar,
capers, cornichons, espelette chili pepper

~

Mushroom risotto

Truffle cream and parmesan

~

Catch of our coasts

Wakamé salad, Miso broth

DESSERT TROLLEY

Dessert of the moment

Citrus basil tart

Pecan puffs

Chocolate pear

Bordeaux black forest

65 € per person

Menu for 10 to 20 people

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

Dessert du moment
Tarte aux agrumes basilic
Choux pécan
Chocolat poire
Forêt noire du Bordeaux

90 € par personne

Menu pour 10 à 20 personnes

L'eau et le café sont inclus dans le menu

LE BORDEAUX

Chef's Menu

APPETIZER

STARTER

(Selection of one starter at your choice)

Ricotta and Spinach Ravioli

Kalamata green olives, garlic, oregano, capers, sun-dried tomatoes, and olive oil

~

Pâté en croûte

Poultry and truffle

~

Oysters #3 from Cap Ferret

“La Kabane de Yoan et Chloé”

MAIN COURSE

(Sélection d'un plat au choix)

Confit lamb shank with citrus

Roasted vegetables

-

Duck breast

Corn hummus and popcorn

~

Catch of our coasts,

Wakame salad, Miso broth

PLATE OF MATURED CHEESES

DESSERT TROLLEY

Dessert of the moment

Citrus basil tart

Pecan puffs

Chocolate pear

Bordeaux black forest

90 € per person

Menu for 10 to 20 people

Water and coffee included in the menu