

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

ENTRÉE

(Sélection d'une entrée au choix)

Velouté de topinambour

~

Maquereau au vin blanc

~

Oeuf mollet,
crèmeux de brocolis et noix

PLAT

(Sélection d'un plat au choix)

Saucisse de Toulouse,
purée de pommes de terre

~

Poisson du jour, beurre meunière

~

½ coquelet façon tika masala

FROMAGE DU MOMENT

LE CHARIOT À DESSERTS

Dessert du moment

Sphère chocolat et noisette

Tarte exotique

Finger pomme et épices

65 € par personne

Menu pour 10 à 20 personnes

LE BORDEAUX

Menu du Chef

AMUSE-BOUCHE

SOUPE DU JOUR

Velouté de topinambour

ENTRÉE

(Sélection d'une entrée au choix)

Avocat grillé, crevettes et agrumes

~

Pâté en croute du moment

~

Huîtres

PLAT

(Sélection d'un plat au choix)

Cuisse de canard confite

-

Onglet grillé

~

Poisson du jour beurre meunière

ASSIETTE DE FROMAGES MATURÉS

LE CHARIOT À DESSERTS

Dessert du moment

Sphère chocolat et noisette

Tarte exotique

Finger pomme et épices

90 € par personne

Menu pour 10 à 20 personnes

L'eau et le café sont inclus dans le menu