

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 13 à 20 personnes

Offre valable uniquement le déjeuner

LE BORDEAUX

Menu du Terroir

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

(Sélection d'une entrée au choix)

Concombre tzatzíki

Tzatzíki, jus de passion, herbes fraîches, pickles

~

Œuf mollet florentine

Tombée d'épinards, sauce Mornay

~

Tataki de saumon

*Saumon mi-cuit mariné au soja, sauce mojo verde, sésame noir,
pickles de betteraves jaunes et rouges*

PLAT

(Sélection d'un plat au choix)

Poitrine de porc confite fumée

Compotée de pommes à la réglisse, oignons frits, sauce cochon

~

Pêche du jour, sauce mouclade

Meunière, sauce mouclade, salade de fenouil

~

Encornets

Pak choï, tomates séchées, olives, persillade, pousses de moutarde

FROMAGE DU MOMENT

LE CHARIOT À DESSERTS

Dessert du moment

L'entremets noisette citron

Le tout chocolat

La tarte de saison

65 € par personne

Menu pour 13 à 20 personnes

LE BORDEAUX

Menu du Chef

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE DU MOMENT

ENTRÉE

(Sélection d'une entrée au choix)

Ravioles de champignons
Crème fumée, guanciale, jus de viande

~

Asperges blanches
Cuites à l'anglaise, sauce ravigote

~

Huîtres #6 du Cap-Ferret
"La Kabane de Yoan et Chloé"

PLAT

(Sélection d'un plat au choix)

1/2 Magret de canard aux fruits rouges
Jus de viande aux fruits rouges

-

Thon snacké
Guacamole, vinaigrette gingembre, zestes de citron vert

~

Épaule d'agneau, salade de pois chiche
Salade de pois chiche froide, jus d'agneau

ASSIETTE DE FROMAGES MATURÉS

LE CHARIOT À DESSERTS

Dessert du moment

L'entremets noisette citron

Le tout chocolat

La tarte de saison

90 € par personne

Menu pour 13 à 20 personnes

L'eau et le café sont inclus dans le menu