



# Les Menus

ÉTÉ 2019

 #LaGrandeMaisonBordeaux

*Nos menus sont également adaptés sur demande pour les végétariens et les végétans.*

Glace huître, velouté de coquillages au caviar  
oscière Sturia,  
Maquereau mariné, algues et herbes sauvages  
des côtes du Croisic.

Piquillos Basquaise, anneaux d'encornets,  
bouillon de giroles.

Aiguillettes de homard bleu à la nacre,  
mousseline d'huile d'olive de Pape Clément,  
Pêches jaunes et blanches.  
Laitue farcie des morceaux modestes.  
Bisque DoDo.



## ESPRIT

Foie gras de canard poché / grillé,  
Anchois Cantabrique, olives noires Taggiasche,  
copeaux de brebis.  
Confiture de tomate.

Fines tranches de quasi de veau enrobées d'un  
beurre moussoux au poivre vert,  
Feuilles de chou pointu, pâte de haricots  
Tarbais, amandes fraîches.  
Gelée de Sauternes, courgettes à la menthe.  
Sauce Pitchi.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

6 plats \_ 195€  
Accord Mets/Vins \_ 135€

*Prix nets en Euros  
TVA et service compris*

*Nos menus sont également adaptés sur demande pour les végétariens et les végétans.*