



Les Menus

ÉTÉ 2019

 #LaGrandeMaisonBordeaux

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

Infusion de fenouil sauvage, gambero rosso à l'amontillado,
Amandes fraîches et pêche jaune.
Glace poivron vert, pétales de cabillaud.

Pavé de bar de ligne grillé, beurre d'anchois,
Velouté de grenaille de Noirmoutier aux algues sauvages des côtes du Croisic.
Coquillages.



LABOTTIÈRE

Coffre de canard Burgaud rôti aux aromatiques,
Aiguillettes laquées d'une bigarade aux mûres.
Marmelade de fruits et légumes.
Sorbet rouge, salade de haricot vert, magret de canard fumé.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

4 plats _ 145€
Accord Mets/Vins_95€

*
Le Grand Dessert
Pierre Gagnaire

La fraise, fraîche, en gelée, sorbet et carré de burrata et vanille.

Gelée de rhubarbe, joconde imbibée au kirsch, mousse coquelicot.

Pasteis de nata, abricots tombés, voile d'amande amère.

Cerises poêlées au Luxardo, glace caramel réglissée, cristal de vent au café.

Chocolat été 2019.

Biscuit imbibé fruits rouges, mousse guanaja, ganache chocolat / framboise.