

*Le*  
*Chapon*  
*fin*  
B O R D E A U X

Les  
entrées

Les  
poissons

LA CARTE

Les  
viandes

Les  
desserts

# LES ENTREES

- 33 € Foie Gras poêlé, radis noir, curcuma et pamplemousse au vinaigre de Xérès.
- 29 € Asperges blanches poêlées, noisettes torréfiées, crème mousseuse à la moutarde.
- 33 € Saint Jacques en tartare, caviar, Mille-feuilles à l'andouille de Guémené.

# LES POISSONS

- 37 € Saint Jacques au beurre noisette à la quinine, clémentines et salaison de la Roche Blanche.
- 39 € Langoustine de Bretagne et sa bisque, mini-légumes croquant au citron noir d'Iran.
- 37 € Saint Pierre à l'huile de noix de coco, oursin, gingembre confit et poivre vert.

# LES VIANDES

---

39 € Pigeon de Brannens gratiné au grué de cacao, panais et café praliné

37 € Filet mignon de veau, salsifis au lard, coulis ail noir.

---

# LES DESSERTS

16 € Sélection de Jean d'Alos, fromager affineur.

22 € Soufflé citron, lait de coco et citron givré.\*

16 € Mousse banane, craquant et glace cacahuète, nappage chocolat.

16 € Textures d'oranges et baies en plusieurs services.

À commander en Début de Repas

*Le*  
*Chapon*  
*fin*

B O R D E A U X