

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 € Cuisses de grenouilles au tandoori, crumble curry, mayonnaise végétale et feuilles d'argile.
- 33 € Huître pochée, caviar, Mille-feuilles à l'andouille de Guémené.

LES POISSONS



37 € Maigre poêlé, salicorne au citron et oignon doux à la spiruline.

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, gingembre confit et poivre vert.



LES VIANDES

- 39 € Pigeon de Brannens et son jus corsé, petit pois, chips d'oignon et parfum de lard.
- 37 € Filet mignon de veau, mousse au citron saumuré, fèves et coulis chorizo.
-

LES DESSERTS

- 16 € Sélection de Jean d'Alos, fromager affineur.
- 16 € Crémeux et sorbet au chocolat Mokaya, fruits secs et douceur acidulée.
- 16 € Mousse banane, craquant et glace cacahuète, nappage chocolat.
- 16 € Textures d'oranges et baies en plusieurs services.

Le
Chapon
fin

B O R D E A U X