



Sarah
Bernhardt

Curnonsky

LES MENUS

Alphonse XIII

SARAH BERNHARDT OU CURNONSKY

LE MENU SARAH BERNHARDT EST
EGALEMENT DISPONIBLE POUR LE
DEJEUNER

Tourteau façon rémoulade, crème citronnée

Bar cuit au bouillon de poisson, poireaux cuisinés aux algues
Et/ou
Filet de bœuf façon « Rossini » et son jus, mousseline de patates
douces.

Sélection de fromage de Jean d'Alos
Ou
Fromage selon l'inspiration du Chef

Texture de noix de Cajou et citron caviar
Sarah Bernhardt - 4 plats 69€/ Accords mets et vins (8cl) - 36€
Curnonsky - 5 plats 89€/Accords mets et vins (8cl) - 46

LE MENU CURNONSKY EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA
TABLE

ALPHONSE XIII

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
UNIQUEMENT LE SOIR

Pomme de terre de La Vallée des Sources, caviar d'aquitaine, poutargue

Foie Gras mi- cuit dans la graisse de canard, coing au porto, raisins et
groseilles acidulées

Homard bleu en civet, céleri et légumes croquants

Filet de turbot façon blanquette de poisson, coco et coquillages

Pigeon de Brannens fumé au foin, jus corsé, fleurs de courgettes farcies

Sélection de fromages affinés de la Maison Jean D'Alos
Ou
Fromage selon l'inspiration du Chef

Entremet mûre et son sorbet

Alphonse XIII- 7 plats 99€/Accords mets et vins (8cl) - 56€

Le
Chapon
fin

B O R D E A U X