LE GABRIEL

10, PLACE DE LA BOURSE
33000 BORDEAUX

LE « SONGE »

195 euros

NOISETTE D'ALOSE « COUSINÈTE »
Coiffée d'oseille et caviar d'Aquitaine

BALLET D'ASPERGES « MAUD LOTY » MARINÉES
Vivifié d'une liqueur verte des Pyrénées

GOUJONNETTES DE SARDINE « CHAMBRELENT » À PEINE VOILÉES
Trempées d'une soupe en escabèche, fenouil à l'essence de pin maritime

MIMOSA DE MERLU « LOUBÉSIEN » SAISI
Morilles et kokotxas à la fondue de baragane, bouillon boisé

POITRINE DE VOLAILLE « CIRON » À L'ÉTOUFFÉE
Julienne Darblay transie d'une réduction de Sauternes, pommes nouvelles

TIMBALE DE FRAISES « VIEUX GARÇON »
Caillé de brebis titillé d'une nage vigneronne

LES FROMAGES DE NOTRE CAVE
(supplément de 20 euros)

ACCORD METS ET VINS : 135 EUROS (5 VERRES DE 10CL)
ACCORD METS ET VINS DE PRESTIGE : 250 EUROS (5 VERRES DE 10CL)

Prix nets, taxes et service compris

LE « COMPLICE »

175 euros

Composez votre menu en quatre actes

Les préludes • L'océan • La terre • Les douceurs

LES PRÉLUDES

BALLET D'ASPERGES « MAUD LOTY » MARINÉES
Vivifié d'une liqueur verte des Pyrénées

GOUJONNETTES DE SARDINE « CHAMBRELENT » À PEINE VOILÉES
Trempées d'une soupe en escabèche, fenouil à l'essence de pin maritime

COU FARCI « BELLE BASSE-COUR » POCHÉ
Salade folle nourrie d'une vierge de prunes d'Ente

L'OCÉAN

MIMOSA DE MERLU « LOUBÉSIEN » SAISI
Morilles et kokotxas à la fondue de baragane, bouillon boisé

DARNE DE ROUGET « GRACIEUSE » MIJOTÉE
Arrosée d'un bouillon à la Bordelaise, feuilles de vignes farcies

LA TERRE

AIGUILLETTES D'AGNEAU « ENTRE-DEUX-MERS » GRILLÉES
Fricassée printanière condimentée d'une vague marine

POITRINE DE VOLAILLE « CIRON » À L'ÉTOUFFÉE
Julienne Darblay transie d'une réduction de Sauternes, pommes nouvelles

LES FROMAGES DE NOTRE CAVE

(supplément de 20 euros)

LES DOUCEURS

TIMBALE DE FRAISES « VIEUX GARÇON »
Caillé de brebis titillé d'une nage vigneronne

TOURTIÈRE DE RHUBARBE « NARCISSE » CONFITE
Bercée de miel de romarin, crème glacée florale

GÂTEAU DE CRÊPES « GABRIEL » TIÉDI
Cajolé d'un beurre de Madère et crème chocolatée,
glace aux sarments de vignes

Origine des viandes : France

Liste des allergènes disponible sur demande