



# Les Menus

HIVER 2018

 #LaGrandeMaisonBordeaux

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

Bar sauvage laqué, mayonnaise de chou-fleur et couteaux, algues et herbes des côtes du Croisic.

Bisque d'oursin : riz noir vénéré, Saint-Jacques taillée et salsifis ;  
toast de sarrasin, daïkon ; langues meunière et brunoise de céleris branches.

Sole petit bateau meunière, elle est farcie de txistorra, fondue d'épinard, côte de blette et noisettes torréfiées ; sauce Champagne Drappier « zéro dosage ».



## ESPRIT

Biscuit de foie gras de canard, cèpes, oignons doux et poire caramélisée ;  
jus à l'ail noir Aomori.

Noisette de selle de chevreuil frottée de poivre Cumeo du Népal.

Navet boule d'or, purée de panais au raifort, tuile de cacao et pâte de coing.

Civet de sanglier, châtaignes, airelles.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

6 plats \_195€

Accord Mets/Vins\_135€

*Prix nets en Euros  
TVA et service compris*

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

## FESTIF



Terrine de foie gras d'oie au naturel, voile de Sauternes.  
Pâte de coing, sirop betterave rouge / groseille.  
Salade *Félicia*, sorbet clémentine.

Biscuit 9 Conduit Street, salpicon de Saint-Jacques au  
Montgomery's Cheddar ; consommé onctueux de  
topinambours.

Chapon de la ferme de Vertessec rôti entier au foin.  
Le suprême enrobé du jus de cuisson, lié au tamarin.  
Fondue d'endive, oignons grelots, crosnes et jambon  
Ibaïama.  
Gras de cuisse croustillant, gratin de poire, céleri-rave et  
fourme d'Ambert.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

4 plats \_ 145€  
Accord Mets/Vins\_95€

La bûche de Noël de La Grande Maison.

Burrata / citron caviar, feuille meringuée Amarelli.

Velouté de potimarron, lait de coco et miel de bruyère, glace  
pommes caramélisées.

\*

## Le Grand Dessert

### Pierre Gagnaire

Crème glacée de marron à la Cachaça, déclinaison de  
cassis.

Chocolat *Thomas*

Opaline cacao, biscuit sans farine ;

velouté *Pampelune*, chantilly chocolat, feuilles de chocolat  
amer.