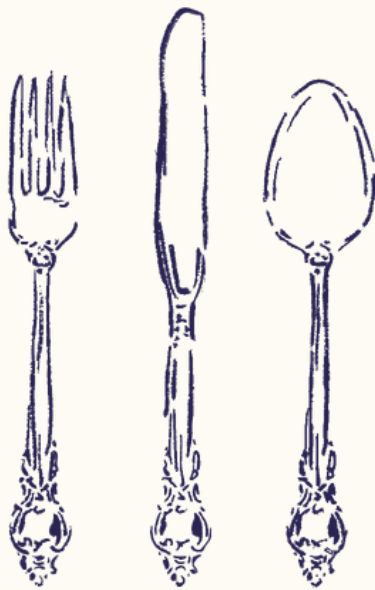


Le Bourbon Bordeaux



ON COMMENCE PAR SAVOURER. ON FINIT
PAR DANSER : C'EST L'HISTOIRE DU
BOURBON.

La carte des mets

LE BOURBON

*est un lieu de festivités où se rencontrent gastronomie et fête unies
autour du concept de bien manger, bien boire et bien danser,
grâce à son restaurant, son bar à cocktails et son club, bienvenue
chez nous !*

*L'ensemble de nos assiettes sont faites maison. Nous avons porté
une attention particulière au sourcing de l'ensemble de nos produits,
afin de vous servir un maximum de mets français et locaux. Prix net,
service compris.*



NOS FORMULES

Menu Entrée | Plat | Dessert : 39€

Menu Accords Mets & Vins : 53€

Bonne dégustation.



ENTRÉES

L'oeuf parfait

Oeuf parfait, cheveux d'anges, saumon fumé, sauce raifort & Saint-Moret, purée de persil.

(option végétarienne)

9.

Le poulpe

Poulpe, pommes de terre rattes, crème fraîche acidulée, pickles d'oignons rouges, radis, poivrons rôtis marinés.

12.

Le potiron en soupe

Velouté de potiron, éclats de châtaigne, jus corsé et copeaux de lard de Colonnata.

(option végétarienne)

12.

Le tartare de veau

Tartare de veau, hareng fumé, condiments acidulés, chibouste de pomme de terre fumée, pickles de mini-poireaux.

13.

Caviar Sturia Aquitaine

10 g.....**20.** 30 g.....**50.**



PLATS

Les mini-légumes

Purée de panais, betterave, mini-navets, betterave de Chioggia, pommes de terre rattes, crumble aux fruits secs.

22.

Le cabillaud

Cabillaud nacré, purée de céleri-rave & Granny Smith, céleri-rave embeurré, brunoise de Granny Smith, jus de moules safrané.

23.

La caille

Suprême de caille cuit à basse température, sauce gingembre & citron vert, jus de volaille, purée de pommes de terre rattes.

24.

La joue de porc

Joue de porc braisée, purée de panais, navet, poire et carottes fanes.

24.

Côte de boeuf VBF

*Une pièce de boeuf cuite au feu et laissée au repos.
N'hésitez pas à vous renseigner auprès du personnel
concernant la race de la viande*

79/kg



DESSERTS

La Sélection de fromages affinés

Une sélection de trois fromages affinés, selon l'inspiration du Chef

9.

La poire

Poire cuite à basse température, dacquoise aux amandes, crème diplomate, brunoise de poire, gel vanille, lait d'amande et gavottes croustillantes.

11.

La mandarine

Panna cotta basilic & amande, suprêmes et sorbet mandarine, siphon mandarine-curd citron, huile de basilic, gavotte croustillante.

9.

Le chocolat

Crémeux chocolat, yuzu, sablé breton au nori, tuile de chocolat noir, éclats de nori.

14.



*Et si on écrivait un nouveau chapitre ensemble ?
Anniversaires, EVG, EVJF et repas d'entreprise, nous serions
ravis d'avoir de vos nouvelles !*

*reservation@lebourbon-bordeaux.fr
0680410141*

Le Bourbon Bordeaux.



Le Bourbon Bordeaux



La carte des mets