

LE « SONGE »

195 euros

CHIPIRONS FARCIS « SÉPIA »
Jardin marin et caviar d'Aquitaine

PALETTE DE LÉGUMES « CIRON » EN PAPILOTE
Couleurs d'automne vivifiées d'une vinaigrette au Sauternes

GOUJONNETTES DE SARDINES « BACALAN » À PEINE VOILÉES
Trempées d'une soupe en escabèche, artichauts barils aux herbes salines

NOISETTE DE SOLE « CHAMBRELENT » AU PLAT
Sparasis étuvés aux moules imbibés d'un bouillon à l'essence de pin maritime

FILET DE VEAU « VALENCIENNE » À L'ÉTOUFFÉE
Cèpe à l'unilatérale et salades amères transis d'un jus au vin de noix

TIMBALE DE FIGUES « RONDOUILLETES »
Crème glacée camphrée titillée 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 GABRIEL

10, PLACE DE LA BOURSE
33000 BORDEAUX



LE « COMPLICE »

175 euros

Composez votre menu en quatre actes

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

LES PRÉLUDES

PALETTE DE LÉGUMES « CIRON » EN PAPILOTE

Couleurs d'automne vivifiées d'une vinaigrette au Sauternes

GOUJONNETTES DE SARDINES « BACALAN » À PEINE VOILÉES

Trempées d'une soupe en escabèche, artichauts barils aux herbes salines

COU FARCI « BELLE BASSE-COUR » POCHÉ

Maïs et herbes à soupe embaumés d'un consommé giboyeux

L'OCÉAN

NOISETTE DE SOLE « CHAMBRELENT » AU PLAT

Sparasis étuvés aux moules imbibés d'un bouillon à l'essence de pin maritime

DARNE DE ROUGET « GRACIEUSE » BRAISÉE

Arrosée d'un velouté à la Bordelaise, feuilles de vignes tapées aux oursins



LA TERRE

AIGUILLETTE DE LIÈVRE « PETIT-RAFFRAY » EN CASSEROLE

Fondue de brèdes nourris d'un salmis à la feuille de cari

FILET DE VEAU « VALENCIENNE » À L'ÉTOUFFÉE

Cèpe à l'unilatérale et salades amères transis d'un jus au vin de noix

LES FROMAGES DE NOTRE CAVE

(supplément de 20 euros)

LES DOUCEURS

TIMBALE DE FIGUES « RONDOUILLETES »

Crème glacée camphrée titillée d'une nage vigneronne

TOURTIÈRE DE POMMES « TÉNARÈZE » CONFITES

Bercée d'un caramel de pruneaux, crème glacée à l'amandon

GÂTEAU DE CRÊPES « GABRIEL » SOUFFLÉ

Cajolé d'un jubilé de raisins et crème chocolatée,
glace rhum et raisins

Origine des viandes : France

Liste des allergènes disponible sur demande

