

# LE « SONGE »

195 euros

BISCUIT D'ESTURGEON « COUSINÈTE » FUMÉ  
Jardin marin et caviar d'Aquitaine

PALETTE DE LÉGUMES « CIRON » EN PAPILOTE  
Couleurs d'hiver 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  
Chanterelles en gratin de moules imbibées d'un bouillon à l'essence de pin maritime

RIS DE VEAU « VALENCIENNE » EN COCOTTE  
Salsifis truffés et salades amères transis d'un jus au vin de noix

MESCLUN D'AGRUMES « FLEURETTE »  
Fontainebleau au laurier noble cajolé d'une vierge

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)



LE GABRIEL

10, PLACE DE LA BOURSE  
33000 BORDEAUX

*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

PALETTE DE LÉGUMES « CIRON » EN PAPILOTTE

Couleurs d'hiver 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

Chanterelles en gratin de moules imbibées d'un bouillon à l'essence de pin maritime

DARNE DE ROUGET « GRACIEUSE » BRAISÉE

Arrosée d'un velouté à la Bordelaise, feuille de vigne tapée aux oursins



### LA TERRE

AIGUILLETTE DE LIÈVRE « PETIT-RAFFRAY » EN CASSEROLE

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

RIS DE VEAU « VALENCIENNE » EN COCOTTE

Salsifis truffés et salades amères transis d'un jus au vin de noix

### LES FROMAGES DE NOTRE CAVE

*(supplément de 20 euros)*

### LES DOUCEURS

MESCLUN D'AGRUMES « FLEURETTE »

Fontainebleau au laurier noble cajolé d'une vierge

TOURTIÈRE DE POMMES « TÉNARÈZE » CONFITES

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

GÂTEAU DE CRÊPES « GABRIEL » SOUFFLÉ

Nourri d'un jubilé de poires et crème chocolatée,

glace à la fève de tonka

*Origine des viandes : France*

*Liste des allergènes disponible sur demande*

