

# LE « SONGE »

195 euros

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

PALETTE DE LÉGUMES « LOUBÉSIEUNE »  
Vivifiée d'une vinaigrette potagère, fine gelée de porc gascon

GOUJONNETTES DE SARDINES « POMME D'AMOUR » À PEINE VOILÉES  
Trempées d'une soupe en escabèche, tomates aux herbes salines

MIMOSA DE MERLU « MESSIDOR » SAISI  
Girolles et couteaux à la fondue de poireaux, bouillon boisé

POITRINE DE VOLAILLE « CIRON » À L'ÉTOUFFÉE  
Artichauts barils au gratin transis d'une vierge au Sauternes

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)



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 « LOUBÉSIENNE »

Vivifiée d'une vinaigrette potagère, fine gelée de porc gascon

GOUJONNETTES DE SARDINES « POMME D'AMOUR » À PEINE VOILÉES

Trempées d'une soupe en escabèche, tomates aux herbes salines

COU FARCI « BELLE BASSE-COUR » POCHÉ

Salade folle nourrie d'une essence de prunes d'Ente

### L'OCÉAN

MIMOSA DE MERLU « MESSIDOR » SAISI

Girolles et couteaux à la fondue de poireaux, bouillon boisé

MÉDAILLON DE LANGOUSTE « GRACIEUSE » GRILLÉE

Arrosée d'un velouté à la Bordelaise, feuilles de vignes tapées au fenouil

### LA TERRE

AIGUILLETES D'AGNEAU « MARTINOISE » LÉZARDÉES

Poivrons en salade tiède pigmentés d'un jus au piment doux

POITRINE DE VOLAILLE « CIRON » À L'ÉTOUFFÉE

Artichauts barils au gratin transis d'une vierge au Sauternes

### 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 PÊCHES « PETIT-MANSENG » RÔTIES

Bercée de verjus, crème glacée à l'amandon

GÂTEAU DE CRÊPES « GABRIEL » TIÉDI

Cajolé d'un jubilé de cerises et crème chocolatée,  
glace embaumée de kirsch

*Origine des viandes : France*

*Liste des allergènes disponible sur demande*