

LE « SONGE »

195 euros

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

BALLET D'ASPERGES « MAUD LOTY » MARINÉES
Vivifié d'une liqueur verte des Pyrénées

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 d'aillet, 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

BALLET D'ASPERGES « MAUD LOTY » MARINÉES

Vivifié d'une liqueur verte des Pyrénées

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 vinaigrette de prunes d'Ente

L'OCÉAN

MIMOSA DE MERLU « MESSIDOR » SAISI

Girolles et couteaux à la fondue d'aillet, bouillon boisé

DARNE DE ROUGET « 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 RHUBARBE « NARCISSE » CONFITE

Bercée de miel de romarin, crème glacée florale

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