

LE « SONGE »

195 euros

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

PALETTE DE LÉGUMES « LOUBÉSIEENNE »
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 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)



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 « LOUBÉSIIENNE »

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

Fins haricots en salade nourris 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 FIGUES « RONDOUILLETES »

Crème glacée camphrée titillée 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 mirabelles et crème chocolatée,
glace à la fève de tonka

Origine des viandes : France

Liste des allergènes disponible sur demande

