



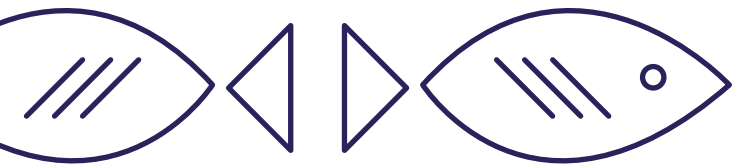
# LE GARDE MANGER



AU BOURBON, L'ENSEMBLE DE NOS PLATS SONT À PARTAGER ET « FAITS MAISON ». Nous avons porté une attention particulière au sourcing de l'ensemble de nos produits, afin de vous servir un maximum de mets français et locavores. Prix net, service compris .

## LA PRAIRIE

<b>Gyozas farcis aux légumes</b> , bouillon thaï épicé, émulsion à l'ail noir.....	<b>15</b>
<b>Jardin printanier du bourbon</b> : chou fleur, chou romanesco, carottes, pickles de betteraves, tomates cerises confites, patate douce, caviar d'aubergines et tagliatelles de légumes.....	<b>9</b>
<b>Brie de Meaux pané AOP</b> fumé maison au sapin bio des Pyrénées, crème au mascarpone truffé - fabriqué à partir de lait cru, moulé manuellement à la pelle, comme autrefois, pâte onctueuse et finement persillée, affinage 6 à 8 semaines.....	<b>15</b>
<b>Cannellonis farcis aux champignons et ricotta gratinés au vieux Comté</b> .....	<b>13</b>
Supplément truffe + 3	



## LE BASSIN



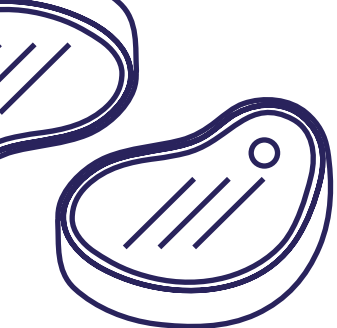
<b>Gyozas farcis aux Saint-Jacques</b> , bouillon thaï épicé, émulsion à l'ail noir.....	<b>19</b>
<b>Gravlax de saumon à la betterave</b> , crémeux de betteraves à l'ail noir, blinis maison.....	<b>13</b>
<b>Ceviche d'esturgeon</b> , coriandre, poivrons rouges, échalotes, vinaigre de mangue et de calamansi, zeste de citron vert.....	<b>10</b>
<b>Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe</b> , marinade acidulée à la noisette, truffe et calamansi.....	<b>17</b>

<b>Raviole revisitée de Saint-Jacques</b> , champignons de saison, émulsion gingembre et citron vert.....	<b>22</b>
<b>Douelle de poissons</b> : filet de truite de Saint-Étienne-de-Baïgorry fumé par nos soins, ceviche d'esturgeon d'Aquitaine au vinaigre de mangue - ~ pour 2 gourmands.....	<b>25</b>
<b>Caviar d'Aquitaine Sturia Baeri</b> 10g..... <b>20</b> 100g..... <b>190</b>	
Suggestion Vodka Nadé - récolte 2017 - 2cl.....	<b>7</b>



Découvrez nos suggestions d'accords mets & boissons





# LA FERME

<b>Aiguillettes de poulet façon panko</b> , sauce aigre douce.....	<b>12</b>
<b>Cromesquis d'effiloché de canard du Sud-Ouest</b> et dès de foie gras.....	<b>15</b>
<b>Parfait de foie gras au cacao</b> , gelée de framboise et pain d'épices à la myrtille.....	<b>19</b>
<b>Magret de canard du sud-ouest</b> , crémeux chèvre et miel, pommes caramélisées et son foie gras poêlé.....	<b>24</b>
<b>Chiffonnade aux 2 jambons</b> : jambon de coche et jambon de Bayonne affiné 18 mois - 100g.....	<b>10</b>
<b>Douelle de canard</b> : magret séché, pâté de canard, rillettes de canard, saucisson de canard - ≈ pour 2 gourmands.....	<b>25</b>
<b>Grande douelle du terroir</b> (charcuterie/fromages) - ≈ pour 4/5 gourmands.....	<b>45</b>
<b>Côte de bœuf</b> 1kg..... <b>65</b> 1,5kg..... <b>100</b> 2kg..... <b>130</b>	
<b>Côte de bœuf maturée 21 jours minimum</b> 1kg..... <b>90</b> 1,5kg..... <b>135</b> 2kg..... <b>180</b>	



# LES GARNITURES

<b>Caviar d'aubergines</b> .....	<b>5</b>
<b>Frites fraîches</b> .....	<b>5</b>

# LES PETITS PLAISIRS



<b>Barbe à papa fraise ou framboise</b> .....	<b>6</b>
<b>Crème brûlée</b> aromatisée aux envies du Chef Anthony.....	<b>9</b>
<b>Coulant au chocolat</b> cacao Barry 55 % et son cœur coulant aux framboises.....	<b>12</b>
<b>Délice glacé aux allures d'un snickers</b> , ganache montée au chocolat blanc et vanille d'Ouganda, caramel beurre salé et cacahuètes torréfiées.....	<b>15</b>
<b>Sphère à la mangue gelée yuzu verveine</b> , mousse de fruits à la mangue, insert au yuzu et verveine et sablé breton.....	<b>14</b>