



LE GARDE MANGER



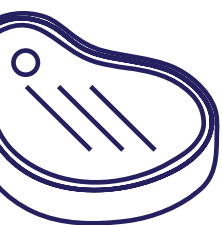
AU BOURBON, L'ENSEMBLE DE NOS PLATS / PORTIONS SONT CONÇUS POUR ÊTRE PARTAGÉS (OU PAS) ET « FAITS MAISON ».

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.



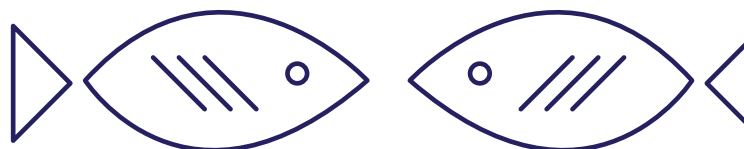
LA PRAIRIE

Burrata de chèvre au cœur vert	13
tomates d'antan marinées aux saveurs d'été et son huile de truffe miel basilic	
Cannellonis champignons ricotta gratinés au vieux comté	13
truffés si l'envie vous prend, en supplément 3€	
Gyozas de légumes	15
bouillon thaï épicé, émulsion ail noir	
Brie de Meaux AOP pané	15
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	



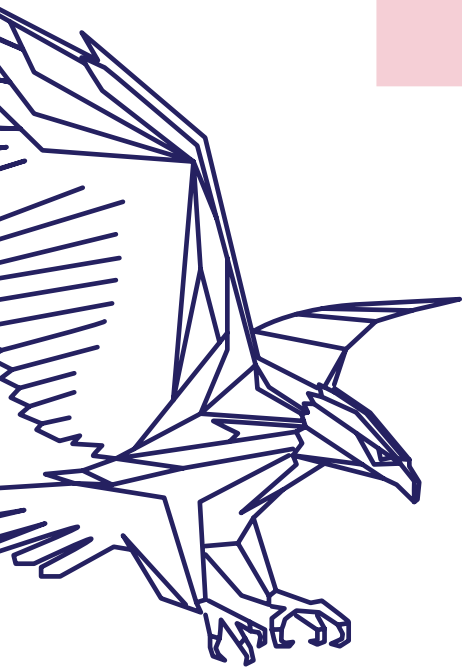
LA FERME

Chiffonnade aux deux jambons	10
jambon de cochon et jambon de Bayonne affinés 18 mois - 100g	
Carpaccio de bœuf charolais	12
condiment d'échalotes, caprons, poivrons, huile de noisettes et son carpaccio de truffes	
L'émincé du Boucher	39
entrecôte finement tranchée, accompagnée de son beurre maître d'hôtel et ses frites fraîches	
Nos cromesquis d'effiloché de canard du Sud-Ouest	15
et leurs dès de foie gras cachés	



LE BASSIN

Ceviche d'esturgeon	10
coriandre, poivrons rouges, échalotes, vinaigre de mangue et de calamansi, zeste de citron vert	
Caviar d'Aquitaine Sturia Baeri	
10g.....	20
100g.....	190
Suggestion Vodka Nadé - récolte 2017 2cl.....	7



LA CAVE À MANGER DE L'AIGLE

La demi langouste Royale du Bourbon **75**
flambée à la Fine de Bordeaux Ô Chartrons, risotto crémeux au parmesan
et son aioli maison - 500g à partager

La côte de bœuf maturée 21 jours **90**/kilo
servie au poids

LES GARNI- TURES

**Caviar
d'aubergines** **5**

Frites fraîches **5**

LES PETITS PLAISIRS

La Fraise **10**
gelée de fraise au basilic, fraises marinées aux zestes de citrons verts et une glace vanille
tagada

L'Abricot **10**
rôti au romarin, flambé au cognac, gaufre fondante aux agrumes, chantilly fève de tonka
et glace à la lavande

**Barres glacées à la ganache de chocolat blanc,
vanille d'Ouganda, feuillantine aux pralinés** **15**
accompagnées de sauces, caramel, chocolat au lait, noisettes caramélisées concassées

www.lebourbon-bordeaux.fr

