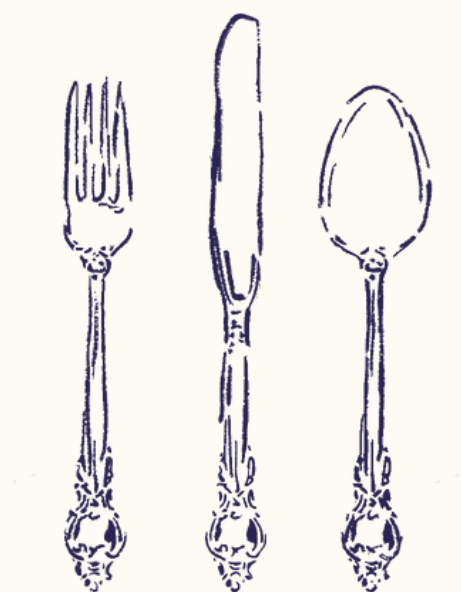


Le Bourbon Bordeaux



ON COMMENCE PAR SAVOURER. ON FINIT
PAR DANSER : C'EST L'HISTOIRE DU
BOURBON.

La carte des mets

LE BOURBON

*est un lieu de festivités où se rencontrent gastronomie et fête unies
autour du concept de bien manger, bien boire et bien danser,
grâce à son restaurant, son bar à cocktails et son club, bienvenue
chez nous !*

*L'ensemble de nos assiettes sont faites 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 locaux. Prix net,
service compris.*



NOS FORMULES

Menu Entrée / Plat / Dessert : 39€

Menu Accords Mets & Vins : 53€

Bonne dégustation.



ENTRÉES

La raviole

Raviole farcie aux champignons, girolles poêlées et velouté de champignons crémé

11.

Le maquereau

Filet de maquereau fumé, radis daikon, jus de poireaux et huile verte

9.

Le tartare

Tartare de bœuf à la coréenne, jaune d'œuf confit

10.

La St Jacques

Noix de Saint-Jacques, crémeux de topinambour à la vanille, crème de corail et oignons brûlés

12.

Caviar Sturia Aquitaine

10 g.....**20.** 30 g.....**50.**



PLATS

Le veau

Quasi de veau cuit à basse température, crémeux de chou-fleur au beurre noisette, carottes anciennes glacées, jus de viande à la betterave, condiment betterave-groseille

24.

Le cannelloni

Farce de canard effiloché, gelée de mandarine, champignons crus, velouté de champignons, jus de viande

23.

Le cabillaud

Médaille de cabillaud, fumet de chorizo, crémeux de topinambour, tombée de blettes et salicornes

23.

Le chou-fleur

Steak de chou-fleur au satay, pickles de piment végétarien, purée de butternut et amandes torréfiées

22.

Côte de boeuf VBF

Race selon arrivage. Prix indiqué au kilo, votre serveur/serveuse vous précisera le poids de nos pièces. Accompagnée d'une purée façon Robuchon, sauces variées et salade.

74/kg



DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Une sélection de 6 fromages affinés, selon l'inspiration du Chef.

14.

Pavlova poire

Pavlova, brunoise de poire, crème d'amande, chantilly aux amandes torréfiées et zeste de combava

10.

Mandarine basilic

Sorbet mandarine-basilic, gel de mandarine, siphon citron, suprême de mandarine et sablé breton à la mandarine

11.

Chocolat & marron

Ganache montée chocolat-praliné, noix de macadamia, marron, streusel chocolat et glace vanille-café

9.



*Et si on écrivait un nouveau chapitre ensemble ?
Anniversaires, EVG, EVJF et repas d'entreprise, nous serions
ravis d'avoir de vos nouvelles !*

*reservation@lebourbon-bordeaux.fr
0680410141*

Le Bourbon Bordeaux.



Le Bourbon Bordeaux



La carte des mets