

Le Bouchon Bordelais

Frédéric Vigouroux et son équipe vous restaurent...

Arancino de petit pois-Pécorino/ houmous de haricots Tarbais
Onctueux de chorizo du Béarn

Morue fraîche marinée en Esqueixada/ tapenade verte
poivron grillé, Tour de main aux graines

Filet de merlu de ligne, jus de tomate à l'huile d'olive de Provence
Escauton de blé aux oignons confit et goji, asperge de Blaye

ou

Le "Bouchon" de boeuf taillé dans le filet et mariné gingembre/soja
cube d'Agata, shiitaké

Fromage de yaourt au poivre grillé-cuisson douce de tomate verte

Bras de vénus à la vanille et aux framboises/ cremeux mascarpone myrtille
Fruits secs caramélisés

Menus choisis pour l'ensemble de la table.

Menu 4 temps à 43€ les 2 entrées, plat au choix, dessert
accord mets et vins (4 verres 9cl) à 24 €

Menu 6 temps dégustation à 60€ les 2 entrées, 2 plats, fromage, dessert
accord mets et vins (6 verres à 9cl) à 36 €

Prix Nets/ service compris