

Le Bouchon Bordelais

Frédéric Vigouroux et son équipe vous restaurent...

**Crème de sarrasin grillé, salade de Homard,
fêve et concombre à l'estragon**

**Couteau farci (magret fumé, carottes et chèvre frais au citron)
purée de piquillos**

**Filet de Maigre de Ligne, houmous d'artichaut, fenouil rôti
beurre blanc " fleur de thym"**

ou

**Volaille fermière "Label rouge du Sud Ouest"braisée
morilles en farce, petits pois et jus réduit**

Le Pur Brebis "Bio" de la ferme Cazebonne/ pain 100% graines

**Biscuit Dacquois trempé à la verveine, zaatar pistache aux herbes
crème de fraises cuites/ salade de fraises**

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