Le Bouchon Bordelais

Frédéric Vigouroux et son équipe vous restaurent...

Salade crue d'asperges vertes, anguille fumée
croûtons frits au paprika, velour de jeunes poireaux

Oeuf en croûte Mimosa, pleurottes marinées, miel, crottin

Filet de Maigre de ligne, petits pois frais, gingembre,
shitaké du Bunker et ail des ours

ou

Mignon de cochon du Sud Ouest cuit à basse température,
Asperges locales, sauce Choron

Fromage:
Tome de pur Brebis Bio de la Gaec Casebonne
Ance & Féas (Béarn)

Le "Mont Fraise"
tisane fraiche de Rhubarbe
espuma vanille/fraise

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