

Le Bouchon Bordelais

Frédéric Vigouroux et son équipe vous restaurent...

**Pain noir au lait fermenté, truite fumée de gironde
Gratton, oeuf de poissons volant et rapée de fenouil**

**Gambas dans une crêpe de sarrasin, taboulé de chou fleur
riccota, combawa, crème de petit pois**

**Frégola sarda aux artichauts , pistou d'herbes de la Jalles
Oeuf parfait, espuma de pur brebis Bio**

ou

**Le braisage d'un paleron de veau, pois verts, citron confit
falafels de fèves, tomate à l'huile extra vierge**

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

**Le Kouign Framboise
Crème de yaourt à la framboise, jus réduit myrtille, pesto de Mélisse**

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