

Le Bouchon Bordelais

Frédéric Vigouroux et son équipe vous restaurent...

Tourin de potimarron, crème Rocamadour, œuf de caille frit

Coco de Paimpol à l'huile de noix, épices vadouvan,
piquillos farci au haddock et persil

Filet de bar rôti, sauce à la bordelaise
escouton au pur brebis et fleur de bourrache

ou

Axoa d'agneau au piment d'Espelette,
tomate farcie cèpes et ail rose grillé

Fromage de yaourt de chèvre au sumac et herbes fraîches
gel de Sauternes

Le meilleur CheeseCake de Bordeaux, marmelade raisins/orange

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