

Le Bouchon Bordelais

Frédéric Vigouroux et son équipe vous restaurent...

Ciabatta à l'encre de seiche- salade de poulpe- pickles

Croqueta de maïs aux morilles et magret fumé
Rémoulade de tourteau au yaourt grec

Noisette de lotte "mojo verde "-Houmous de petits pois
asperges vertes à la croûte de pain

ou

Braisage d'agneau des pyrenées, garbanzas au chorizo
patates prieurs de l'île de Ré, Mojo Rojo

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

Bolo Podre miel/cannelle, crème de citron rotie,
salade en gelée fraise-Rhubarbe

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