



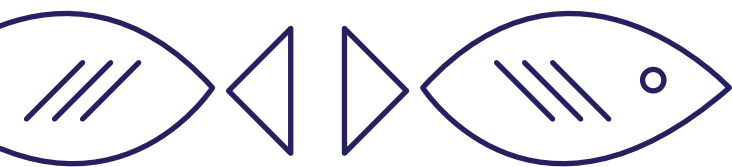
LE GARDE MANGER

AU BOURBON, L'ENSEMBLE DE NOS PLATS SONT À PARTAGER.

Nous avons porté une attention particulière au sourcing de l'ensemble de nos produits, afin de vous servir un maximum de mets français et locavores. Prix net, service compris.

LA PRAIRIE

Assiette de légumes d'automne : courges, panais rôtis, frites de patates douces, oignons nouveaux, tomates cerises rôties.....	8
Gyozas , tagliatelles de légumes et champignons de saison.....	14
Brie de Meaux AOP fumé maison au sapin bio des Pyrénées, crème au mascarpone truffé - fabriqué à partir de lait cru, moulé manuellement à la pelle, comme autrefois, pâte onctueuse et finement persillée, affinage 6 à 8 semaines.....	15
Douelle de fromages : Ossau Iraty, Brie de Meaux AOP, comté fruité AOP, tome d'Aquitaine, Saint-Nectaire fermier AOP - ≈ pour 2 gourmands.....	20

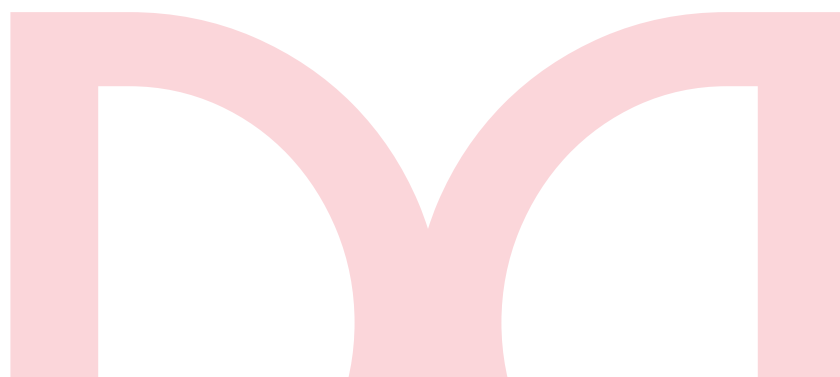


LE BASSIN



Rillettes d'esturgeon d'Aquitaine maison - 100g ≈.....	7
Tartare d'esturgeon d'Aquitaine maison , émulsion de gingembre et citron vert	10
Truite de Saint-Étienne-de-Baïgorry fumée par nos soins, huile de pignons de pin.....	12
Gyozas farcis aux Saint-Jacques et brunoise de légumes, flambés à la fine de Bordeaux O Chartrons.....	18

Raviole revisitée de Saint-Jacques, champignons de saison émulsion de la mer	25
Douelle de poissons : filet de truite de Saint-Étienne-de-Baïgorry fumé par nos soins, ceviche d'esturgeon d'Aquitaine au vinaigre de mangue - ≈ pour 2 gourmands.....	25
Caviar d'Aquitaine Sturia Baeri 10g..... 30 100g..... 300	





LA FERME

Aiguillettes de poulet façon panko, sauce aigre douce.....	12
Œuf cocotte, champignons de saison et ses mouillettes.....	14
Cromesquis d'effiloché de canard du Sud-Ouest et dès de foie gras.....	15
Pot de foie gras (80g), petit pain d'épices maison et chutney de saison.....	20
Assiette fusion, bouillon infusé aux saveurs thaï, bœuf d'Aquitaine, thon rouge de nos côtes.....	30
Douelle de charcuterie : jambon de cochon 14 mois, jambon de Bayonne 18 mois, saucisson à la truffe d'été, rosette artisanale, pâté landais à la truffe blanche - ≈ pour 2 gourmands.....	25
Douelle de canard : magret séché, pâté de canard, rillettes de canard, saucisson de canard - ≈ pour 2 gourmands.....	25
Grande douelle du terroir (charcuterie/fromages) - ≈ pour 4/5 gourmands.....	45
Côte de bœuf 1kg..... 65 1,5kg 100 2kg 130	



LES GARNITURES

Caviar d'aubergines	5
Frites fraîches	5

LES PETITS PLAISIRS



Barbe à papa fraise ou framboise	6
Brioche perdue caramel au beurre salé	8
Tarte aux pommes maison , glace à la vanille bourbon et chantilly à la fève de tonka maison.....	9
Cœur coulant au chocolat maison - servi comme chez Mamie.....	10
Barres glacées à la ganache de chocolat blanc, vanille d'Ouganda, feuillantine aux pralinés , accompagnés de sauces caramel et chocolat au lait, noisettes caramélisées concassées.....	15