

L'ATELIER

du chef



Au Bourbon, l'ensemble de nos assiettes sont faites maison et conçues pour être partagées. Nous avons porté une attention particulière au sourcing de l'ensemble de nos produits, afin de vous servir un maximum de mets français et locaux. Prix net, service compris.

VIANDE

LES TEMPURAS DE POULET.....8

haut de cuisse cuit basse température, frit dans une tempura, servi avec sa mayonnaise - 200g

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE.....10

jambon serrano affiné 12 mois, cabezada, guindillas, beurre - 200g

GRAVLAX DE BOEUF.....10

mariné dans un mélange sel & sucre pendant 24h, jaune d'oeuf, copeaux de mimolette ancienne, huile d'olive - 100g

COMME UN TAJINE.....14

épaule d'agneau, cubes de patates douces rôtis au four, amandes, dés de pruneaux, poudre d'olives - 250g

LE MAGRET

émincé servi avec sa purée du moment et sa sauce orange - miel

195g - 15€ 390g - 27€

LA CÔTE DE BOEUF.....67/Kg

au poids, servie avec ses fines frites fraîches, ses sauces bleu, poivre, mayonnaise et sa salade - viande d'origine française

POISSON

RILLETTES DE POISSONS.....7

rillettes de poisson du moment servies avec ses toasts de pain grillé - 120g

LES GAMBAS.....10

snackées à la plancha en persillade, bisque de gambas - 6 pièces - 110g

LA SAINT-JACQUES.....15

noix de saint-jacques snackées, disques et brunoise de patates douces, praliné de noisettes, sel de guérande - 4 pièces

LE THON SNACKÉ.....15

Longe de thon mariné au sirop d'érable puis snacké, sésames doré, citron vert - 120g

LE CAVIAR D'AQUITAINE STURIA BAERI

10g.....20 30g.....50

Suggestion Vodka Nadé - récolte 2017 (élue meilleure vodka de France) 2cl.....4

VEGGIE

LE MAKISOTTO.....8

servi sous forme de maki, risotto aux marrons et céleri rave, caramel de kalamansi, chips de légumes racines, roulé dans sa feuille de nori - 5 pièces - 120g

LE CROQUE DU B'.....9

béchamel, crème de truffe, gratiné au comté - 8 pièces

LES RAVIOLES.....10

farcies à la butternut et aux oignons rouges pickles, purée de butternut rôti, crème de burrata de brebis, roquette - 5 pièces - 140g

L'ASSIETTE DE FROMAGE.....12

dégustez 3 fromages au choix parmi les 6 sélections du moment - 130g

LE BRIE DE MEAUX AOP PANÉ.....12

moulé manuellement à la pelle comme autrefois, pâte onctueuse et finement persillée, affinage 6 à 8 semaines, enrobé d'une panure croustillante - 130g

GARNITURES

CARÔTTES RÔTIÉS ~ 130g.....4

FRITES FRAÎCHES ~ 180g.....5

PURÉE TRUFFÉE ~ 200g.....6

GOURMANDISES

L'AGRÛME.....9

guimauve agave, agrumes confits, sablés breton - 100g

LE CHOCOLAT.....11

ganache montée au chocolat noir, sauce chocolat et son caramel au beurre salé - 110g

À TA SAUCE.....12

madeleines natures et aux fruits et ses sauces caramel beurre salé, chocolat, crème mascarpone, miel - 16 pièces

www.lebourbon-bordeaux.fr

