

*Grâce au vin qui l'accompagne, la cuisine prend toute sa dimension.  
L'un et l'autre sont indissociables.  
A Cordeillan-Bages, le respect de cette tradition française inspire mon travail.*

*Julien Lefebvre*

### **LES ENTREES**

---

#### **LE HOMARD**

Poché, crème de verveine du jardin, variation de poire et haricot  
Soufflé contemporain aux moules de Bouchot parfumées de curcuma et de sésame noir  
Riz vénéré au marc de raisin

54 €

#### **LE TOURTEAU**

Au caviar, guacamole aux agrumes  
Rosace de raisins, nuage de verjus  
Cromesquis de pinces à la mayonnaise de tête  
Bisque à la glace d'aneth

56 €

### **LES POISSONS**

---

#### **LES SAINT-JACQUES**

Poêlées, coulis de cresson des fontaines, croissants de navet boule d'or

62 €

#### **LA SOLE**

Pochée, condiment au Nori et Yuzu  
Salsifis caramélisés et cerneaux de noix  
Sauce Vin Jaune

64 €

## **LES VIANDES**

---

### **LE LIEVRE**

A la royale façon « Antonin Carême »  
Poêlée de cèpes et copeaux de parmesan  
78 €

### **L'AGNEAU DE LAIT**

Selle et filet en viennoise végétale sur un coulis d'oignon doux et légumes printaniers  
L'épaule marinée en cromesquis, foisonnée de polenta à l'huile de coriandre  
68 €

*Nos viandes sont d'origine française.*

## **FROMAGES FRAIS ET AFFINES**

---

22 €

## **LES DESSERTS**

---

### **LE CHOCOLAT**

Sur une mousse Carupano et des écorces de chocolat, sablé à la fleur de sel  
Glace Lapsang Souchong  
19 €

### **LA FIGUE**

En cœur coulant, mousse de miel du Médoc, fine gelée cassis  
Réduction de Sangria et glace fenouil  
19 €

**MENU MILLÉSIME**

---

**LE PATE EN CROUTE**

Façon « Alexandre Dumaine », pickles de légumes

---

**LA SEICHE**

A l'encre, blanc et tentacule confits  
Artichauts « Prince de Bretagne » caramélisés,

**LA CAILLE**

Rôtie en croûte de céréales, chutney de potiron aux herbes et coing du jardin  
Jus perlé

---

**LE FROMAGE SELECTIONNE PAR NOS SOINS**

---

**LE CHOCOLAT**

Sur une mousse Carupano et des écorces de chocolat, sablé à la fleur de sel  
Glace Lapsang Souchong

*89 € 4 séquences*

*119 € 5 séquences*

*Prix nets en euros – taxes et services compris*

*Les informations concernant les allergènes sont disponibles auprès de notre Maître d'Hôtel.*

**LA SIGNATURE DU CHEF**



**MENU ÉQUILIBRE**

*Menu unique pour l'ensemble de la table*

---

**155 €**

Le présent menu, pensé par notre Chef, est basé sur une cuisine «Ayurvédique» signifiant la connaissance de la vie et prenant son étymologie de « ayur », la force vitale et de « veda », la connaissance. Elle respecte les principes de l'Ayurvéda, une médecine traditionnelle indienne, fondée sur le bien-être de l'être humain, le monde végétal et la culture de l'enthousiasme.

Les plats signatures de notre Chef s'articulent en sept séquences et vous guideront dans un parcours de bien être gustatif pour éveiller vos sens.

---

**NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES DE GOÛT**

**CÔTÉ JARDIN**

Fraises et asperges, Les délices de Hullot, Saint-Laurent-Médoc (33)

Minis Légumes, Eric Roy, Saint-Genouph (37)

La ferme de Tauziet, Bordeaux (33)

Infusions, verveine du jardin de notre château (33)

**PRODUITS DE LA MER**

Caviar, Maison Prunier, Montpon-Ménéstérol (33)

Caviar, Maison Petrossian, Paris (75)

Poissons et crustacés, Top langouste, Bordeaux (33)

**NOS VIANDES ET CHARCUTERIES**

Volaille faverolles et lapin, La Ferme de Vertessec, Avensan (33)

Pigeon, Marie Le Guen, Montpon-Ménéstérol (33)

Charcuterie, Cyril Gassian, Castelnau-Médoc (33)

Escargots, L'Escargot gascon, Saint-Laurent-Médoc (33)

**LES PATURAGES**

Fromages, Fromagerie Antony, Vieux-Ferrette (68)

Crèmerie, Fromagerie Beillevaire, Machecoul (44)

**HUILE D'OLIVE ET CONDIMENTS**

Noisettines, Les Noisettines du Médoc, Blaignan (33)

Farine, Les champs d'Élodie, Gaillan-Médoc (33)

La Cambuse, Davide Dalmasso, Golfe Juan (06)

L'huile d'olive, L'Ostal Cazes, La Livinière (34)

*Une équipe orchestrée par*

*Julien Rousseau Chef en Second, Antonin Billot Chef Pâtissier*

*Agathe Henry Maître d'Hôtel, Arnaud le Saux Chef Sommelier*

*Au service de votre expérience*