

SUGGESTION

Caviar d'Aquitaine « Vintage » Sturia Aquitaine (30 grs) sur glace
Blinis aux algues

95 €

LES ENTREES

LES HUÎTRES

De Paladon Médoc pochées dans un bouillon de l'océan au safran de Lesparre et fenouil croquant

27 €

LE FOIE GRAS

Mi-cuit de la ferme d'Antan à Saint-Laurent-Médoc fumé aux sarments de cabernet
Oignons blancs sauvages juste glacés

35 €

LE MAGRET D'OIE

En fin tartare furikake et fèves de soja fondantes

31 €

LES POISSONS

LE CABILLAUD SKREI

Confit, romaine sur la braise, coulis de persil et coriandre
Emulsion d'iode acidulée

42 €

LES SAINT-JACQUES

Contisées à la truffe noire Melanosporum, crémeux de jeunes poireaux
Grenier médocain grillé de la Maison Baroc

47 €

LE HOMARD

Bleu de Bretagne juste saisi, navets fondants et beurre blanc au caviar « Oscietra » Sturia Aquitaine

72 €



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac • France



RELAIS &
CHATEAUX

LES VIANDES

L'AGNEAU DE LAIT

Selle d'agneau de lait de Pauillac et haricots
Les blancs en purée, les rouges croustillants, les noirs au beurre, jus à la moutarde violette
43 €

LE VEAU

Filet de veau du Limousin, gnocchis glacés à la truffe noire Melanosporum, jus court
48 €

Toutes nos viandes sont d'origine française.

FROMAGES FRAIS ET AFFINES – M. ANTONY

22 €

LES DESSERTS

LE PAMPLEMOUSSE

Comme un vacherin, suprêmes de pamplemousse rose et blanc, fenouil croquant
Coulis de pamplemousse légèrement anisé
16 €

LA POMME

En déclinaison, tuile au sucre muscovado, fine arlette et émulsion au cidre
17 €

LE CHOCOLAT

Fine tuile croustillante, sablé chocolat à la fleur de sel
Glace thé Lapsang Souchong Bio
Crème anglaise à la fève de Tonka
18 €



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac • France



RELAIS &
CHATEAUX

MENU CORDEILLAN-BAGES

Magret d'oie en fin tartare furikake et fèves de soja fondantes

Demi-homard bleu de Bretagne juste saisi
Navets fondants et beurre blanc au caviar « Oscietra » Sturia Aquitaine

Noix de Saint-Jacques contisées à la truffe noire Melanosporum, crémeux de jeunes poireaux
Grenier médocain grillé de la Maison Baroc

Filet de veau du Limousin, gnocchis glacés à la truffe noire Melanosporum, jus court

La sélection de fromages de chez Monsieur Antony

Chocolat en fine tuile croustillante, sablé chocolat à la fleur de sel
Glace thé Lapsang Souchong Bio
Crème anglaise à la fève de Tonka

109 €

Prix nets en euros – taxes et services compris

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

Notre carte est élaborée par les chefs Pierre Regaudie et Gabriel Gette.



MENU PRIMEUR

Les équipes s'engagent à servir ce menu en une heure (menu servi uniquement le midi).

Médailles de lotte d'Arcachon infusés, chou rouge à cru, vinaigrette passion

Epaule de veau de l'Adour confite, légumes de Saint-Christoly-Médoc, sauce crémeuse

Banana Split, comme une profiterole, brunoise banane et citron vert, cacahuètes caramélisées

45 € par personne, hors boissons

60 € par personne, avec boissons

MENU MILLESIME

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme d'Antan à Saint-Laurent-Médoc fumé aux sarments de cabernet
Oignons blancs sauvages juste glacés

Cabillaud skrei confit, romaine sur la braise, coulis de persil et coriandre
Emulsion d'iode acidulée

Selle d'agneau de lait de Pauillac et haricots
Les blancs en purée, les rouges croustillants, les noirs au beurre, jus à la moutarde violette

Pamplemousse comme un vacherin, suprêmes de pamplemousse rose et blanc, fenouil croquant
Coulis de pamplemousse légèrement anisé

69 € Entrée, Poisson ou Viande, Dessert

89 € Entrée, Poisson, Viande, Dessert