

# Cocktails 'du bout des doigts'

Tantôt en salle, tantôt en extérieur, des suites de plats vous sont proposées, sans tables traditionnellement dressées. Equipés de simples pics en bois, vous cueillerez et dégusterez des produits du fleuve et de ses rives et ce, à la hauteur de votre curiosité gustative. Des produits simples et savoureux, remaniés de manière ludique et originale...

## Formule 'Culs Noirs' - 30€ TTC / pers.\*

Verre d'accueil : Un 'Gin Fizz' (Gin, eau pétillante & citron pressé)

Velouté de fruits ou légumes de saison,  
Sucrine au chèvre frais  
Grenier Médocain  
Carpaccio de mule de l'estuaire  
Accras de morue de Bègles

Beignets d'épinards au parmesan  
Parmentier de canard  
Brochettes d'esturgeon

Sélection de 2 fromages :  
Tomme de Bordeaux & Tomme Girondine au Mélilot

Desserts : 2 variétés : Cannelé & Dessert du moment

## Formule 'Côte Ouest' - 45€ TTC / pers.\*

Verre d'accueil : Soupe de Crémant de Bordeaux'

Velouté de fruits ou légumes de saison,  
Toasts de foie gras & sa gelée de vin rouge  
Huîtres de Marenne ou du Banc d'Arguin  
Carpaccio de mule de l'estuaire  
Accras de morue de Bègles

Asperges gratinées au parmesan  
Carpaccio de canard  
Joue de boeuf braisée  
Brochettes d'esturgeon

Sélection de 3 fromages :  
Tomme de Bordeaux & Tomme Girondine au Mélilot, Zelu Koloria

Desserts : 3 variétés : Cannelé, & 2 desserts du moment

Toutes les compositions mentionnées ci-dessus sont données à titre indicatif  
Les menus évoluent au fil des saisons

