



Vivez une expérience gastronomique unique

LA GRANDE MAISON DE BERNARD MAGREZ

Instant MICHELIN :

Menu en 6 services

avec une sélection de 2 vins, eaux, boissons chaudes
& une invitation pour la Cité du Vin offertes

215 €/personne

Huître papillon des parcs de l'Impératrice, eau de betterave fumée, glace huître.

Crème de caviar, infusion gélatinisée de crevettes grises, tartare de mullet noir et d'algues sauvages du Croisic.

Kale craquant à l'eau d'anchois.

Corolle de coquilles saint jaques badigeonnée d'un suc de clémentine au yuzu, noix au curry vert,
fondue d'endives et radicchio, voile de lait ribot.

Soupe de foie gras de canard, laitue farcie d'une brandade de morue, ormeau au poivre de Sarawak.

Poulpe grillé, brocoli à la moutarde de Crémone.

Anguille laquée d'un caramel de soja au café, graines de sarrasin.

Purée de panais à l'ail noir, champignons sauvages.

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées rôti à la sarriette
et à l'ail doux. Jus cuisiné, Socca.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

Exemple de menu susceptible de changer selon la disponibilité des produits.

