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 JARDIN A LA FRANÇAISE

Céleri fumé au foin, salmigondis de légumes et copeaux lacto-fermentés
Glace à la moutarde au miel
45 €

LE TACOS BASQUE

Axoa de veau au piment d'Espelette
Guacamole parfumé à la coriandre, poivrons confits, sucrine grillée
43 €

LES SOUS-BOIS

Fine raviole de champignons, œuf de caille miroir
Rosace de canard maturé aux herbes, nuage d'une estouffade
44 €

LES POISSONS

LES GAMBAS

Grillées, coulis de cresson des fontaines
Vermicelles et croissants de navet Boule d'Or
60 €

LE CABILLAUD

Confit à la bordelaise, moelle et estragon
Mousseline de haricots tarbais
58 €

LES COQUILLES SAINT-JACQUES

Poêlées
Navarin de rutabagas parfumé au romarin
59 €

LES VIANDES

LE MAGRET DE CANARD

Rôti, ruban de butternut, marmelade d'orange et crème pralinée
Jus gras au malt de houblon
60 €

LA CAILLE

Rôtie « sur le bateau », chutney de poires William au genièvre, salsifis laqués
Jus gras au vinaigre de Sauvignon blanc
58 €

LE LIEVRE A LA ROYALE

Façon « Sénateur Couteaux »
Spaghettis à la farine de châtaigne, râpée de truffe de Bourgogne
80 €

Toutes nos viandes sont d'origine française.

FROMAGES FRAIS ET AFFINES – M. ANTONY

22 €

LES DESSERTS

LA PIÑA COLADA

Croustillant noix de coco, brunoise d'ananas à la vanille de Tahiti et citronnelle
Espuma rhum Diplomatico, sorbet ananas
19 €

LE VACHERIN

Sur un sablé aux marrons
Segments d'agrumes infusés au fenouil sauvage et son sorbet de pamplemousse rose
19 €

L'AFTER EIGHT

Sur de fines feuilles en chocolat craquantes, croustillant à la fleur de sel
Sorbet à la menthe marocaine
19 €

MENU CORDEILLAN

A l'occasion du 30ème anniversaire de Cordeillan-Bages, le Chef Julien Lefebvre a concocté un menu unique et prestigieux, qui ravira les épicuriens en quête de produits nobles et emblématiques de la haute gastronomie française.

7 TEMPS

Menu unique pour l'ensemble de la table

---

195 €

MENU ÉQUILIBRE

Respectueux de l'écosystème et de ses bienfaits, le menu Équilibre propose des mets frais et légers, cuisinés avec des produits locaux et de saison pour un plaisir gourmand.

Menu unique pour l'ensemble de la table

LE JARDIN A LA FRANÇAISE
Céleri fumé au foin, salmigondis de légumes et copeaux lacto-fermentés, glace à la moutarde au miel

LES GAMBAS
Grillées, coulis de cresson des fontaines, vermicelles et croissants de navet Boule d'Or

LE MAGRET
Rôti, ruban de butternut, marmelade d'orange et crème pralinée
Jus gras au malt de houblon

LE FROMAGE
Mousseline légère, jubilé de fruits, crumble de noisettes

LA PIÑA COLADA
Croustillant noix de coco, brunoise d'ananas à la vanille de Tahiti et citronnelle
Espuma rhum Diplomatico, sorbet ananas

135 €

Une équipe orchestrée par
Julien Rousseau Chef en Second, Antonin Billot Chef Pâtissier
Agathe Henry Responsable de salle, Arnaud Le Saux Chef Sommelier

RELAIS & CHATEAUX.
CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac • France
Guide MICHELIN
LES GRANDES TABLES DU MONDE

MENU PRIMEUR

LA SAINT-JACQUES

Sur une déclinaison de salsifis et panais

Emulsion fumée

LA TOURTE

Au gibier et foie gras

Tagliatelles à la châtaigne

LE CHOCOLAT

En finger, sur un sablé chocolat à la fleur de sel

Chantilly à la fève de Tonka, sorbet poire

45 € par personne, hors boissons

60 € par personne, avec boissons

Les équipes s'engagent à servir ce menu en une heure.

MENU MILLESIME

LES SOUS-BOIS

Fine raviole de champignons, œuf de caille miroir

Rosace de canard maturé aux herbes, nuage d'une estouffade

LE CABILLAUD

Confit à la bordelaise, moelle et estragon

Mousseline de haricots tarbais

LA CAILLE

Rôtie « sur le bateau », chutney de poires William au genièvre, salsifis laqués

Jus gras au vinaigre de Sauvignon blanc

LE VACHERIN

Sur un sablé aux marrons

Segments d'agrumes infusés au fenouil sauvage et son sorbet de pamplemousse rose

75 € Entrée, Poisson ou Viande, Dessert

95 € Entrée, Poisson, Viande, Dessert

Prix nets en euros – taxes et services compris

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

CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac • France

RELAIS & CHATEAUX