

# Menu

des Grandes  
Toques

19 . 11 . 2023

*Filet de thon rouge mariné, maïs doux, chou chou*

**CHRISTOPHE DUPOUY** ★ Michelin



*Coffre de Challans, shiitake de Floirac,  
tartelette de cèpes et gésiers confits,  
sabayon beurre de safran, condiment lactaire*

**VIVIEN DURAND** ★ Michelin



*La noisette du Piémont, caramel beurre salé  
et son sorbet de Paris*

**FABIEN BEAUFOUR** ★ Michelin

## Vins

Les Fumées Blanches 2021, 2022 - *Côtes de Gascogne*

Tour des Gendres, Cuvée des Conti 2021 - *Bergerac*

Lamartine 70 Ares - *Castillon Côtes de Bordeaux*

Haut-Bages Libéral, Ceres 2022 - *Haut Médoc*

Brio de Cantenac Brown 2019 - *Margaux*

Mas Janeil Le Petit Pas Rouge 2022 - *Côtes du Roussillon*

# Menu des Grandes Toques

signé par



**CHRISTOPHE DUPOUY** ★ Michelin  
*LES CLEFS D'ARGENT, Mont-De-Marsan*



**VIVIEN DURAND** ★ Michelin  
*LE PRINCE NOIR, Lormont*



**FABIEN BEAUFOUR** ★ Michelin  
*LE CENT 33, Bordeaux*



réalisé par



**ABATILLES**  
• SAO MINÉRALE NATURELLE •

DOMAINES  
**FRANÇOIS LURTON**  
— LE VIN EN NATUREL —

**Enodis**

**FERRANDI**  
PÂTES  
CAMPUS DE BORDEAUX

UNIVERSITÉ  
**DE BORDEAUX**  
DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE



**LAVAZZA**  
TORINO, ITALIA, 1895



Pernod Ricard France

Un événement

**Beam**  
Bordeaux Events And More