

# Menu des Grandes Toques

21 . 11 . 2023

*Marbré de poireaux blanc de blanc,  
bœuf de Galice séché, gel vert de poireaux et gel d'ail,  
bouillon de poireaux au bœuf, tuile dentelle et cresse*

JOSHUA LAGARDERE



*Barbue basse température,  
farci andouillette et trompette, palais de butternut,  
tombée de giroldes, chips de peau*

MATTHIEU GOGUET



*Poire vanillée Tahiti et sa crème de marron  
sur une note de sésame*

SATOMI CHAN - STANLEY CHAN

## 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



**JOSHUA LAGARDERE**  
*LE BEC FIN, Mèrignac*



**MATTHIEU GOGUET**  
*LA FINE BOUCHE, Bordeaux*



**SATOMI CHAN - STANLEY CHAN**  
*PÂTISSERIE S, Bordeaux*



réalisé par



**ABATILLES**  
EAO MINÉRALE NATURELLE

DOMAINES  
**FRANÇOIS LURTON**  
LE VIN EN NATUREL

**Enodis**

**FERRANDI**  
PÂTES  
CARRÉS DE BORDEAUX

UNIVERSITÉ  
BORDEAUX-MÉTROPOLITAIN  
DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE



Un événement

**Beam**  
Bordeaux Events And More