



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES  
*Pauillac • France*

### **LES ENTREES**

---

#### **LES COQUILLAGES**

Marinières, crème foisonnée de petit pois en variation  
Soufflé contemporain aux moules de Bouchot parfumées de curcuma et de sésame noir  
Riz vénéré au marc de raisin, crème de cresson des fontaines  
46 €

#### **LA TOMATE**

En déclinaison, burrata et anguille fumée, foisonnée de verveine du jardin  
Gaspacho sur une glace à la moutarde de poivrons  
45 €

#### **LA SARDINE**

En escabèche parfumée au romarin  
Origami de concombre, avocat, mangue jaune et verte  
Réduction d'une bouillabaisse à l'ail noir  
44 €

### **LES POISSONS**

---

#### **LE SAINT-PIERRE**

Rôti, navarin de petits navets glacés au beurre cru d'Echiré  
Décoction de romarin  
62 €

#### **LE TURBOT**

Confit, salsifis caramélisés et pois chiches, chutney de dattes/Harissa  
Bouillon à l'orientale  
60 €

#### **LA SOLE**

Pochée, champignons boutons et serpentins de seiche  
Condiment acidulé aux algues, câpres frites  
Sauce Vin Jaune  
58 €

Prix nets, service compris



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES  
*Pauillac • France*

---

**LES VIANDES**

---

**LA VOLAILLE FAVEROLLES DE VERTESSEC**

Toast de pain traditionnel et foin des alpages  
Risotto d'orge perlée, nuage de Parmesan

60 €

**L'AGNEAU DE LAIT**

Selle et filet en viennoise végétale sur un coulis d'oignons doux et de légumes printaniers  
L'épaule marinée en cromesquis, foisonnée de polenta à l'huile de coriandre

62 €

**LE RIS DE VEAU**

Contisé à la Cécina de bœuf, salmigondis d'anchois et d'olives noires  
Mousseline de céleri maraîcher  
Gnocchis au cresson des fontaines

59 €

---

**FROMAGES FRAIS ET AFFINES**

---

22 €

---

**LES DESSERTS**

---

**LE CHOCOLAT**

Sur une mousse Madong et des écorces de chocolat, sablé à la fleur de sel  
Glace Lapsang Souchong

19 €

**LE MONT BLANC**

Opaline de meringue sur une mousse de marrons glacés et chantilly vanille  
Sorbet clémentine

19 €

**LA FRAISE**

Parfait glacé et rhubarbe confite, pignons de pin, espuma coco  
Extraction tiède

19 €



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES  
*Pauillac • France*

### **MENU MILLÉSIME**

---

#### **LE MELON**

Sur une vichyssoise, gambero rosso grillée,  
Salmigondis multicolore, graine de fenouil

#### **LE HARENG**

Fumé au bois de hêtre, pickles de légumes printaniers,  
Roquette et vieille mimolette

---

#### **LE CABILLAUD**

Confit,  
Mousseline d'haricots rouges,  
Salmigondis d'agrumes et son bouillon de verjus

#### **LA CAILLE**

Rôtie en croûte de noix fraîches, courgettes grillées et chutney d'aubergine,  
Jus perlé

---

#### **LE CHOCOLAT**

Sur une mousse Madong et des écorces de chocolat, sablé à la fleur de sel,  
Glace Lapsang Souchong

#### **LA POMME**

En fine gelée de céleri et concombre, crème légère de confiture de lait,  
Sorbet Granny Smith

75€ 3 Séquences

120€ 4 Séquences



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES  
*Pauillac • France*

**MENU EQUILIBRE**

---

**155 €**

Le présent menu, pensé par notre Chef, est basé sur une cuisine «Ayurvédique» signifiant la connaissance de la vie et prenant son étymologie de «ayur», la force vitale et de «veda», la connaissance. Elle respecte les principes de l'Ayurvéda, une médecine traditionnelle indienne, fondée sur le bien-être de l'être humain, le monde végétal et la culture de l'enthousiasme.

Les plats signatures de notre Chef s'articulent en sept séquences et vous guideront dans un parcours de bien être gustatif pour éveiller vos sens.

**NOS PRODUCTEURS**

**Fraises et asperges**

Les délices de Hullot à Saint-Laurent-Médoc

**Escargots**

L'Escargot gascon à Saint-Laurent-Médoc

**Légumes**

Eric Roy à Saint-Genouph

**Caviar**

Maison Prunier à Montpon Ménéstérol

**Volailles**

La Ferme de Vertessec à Avensan

**Cailles**

Marie Le Guen à Montpon Ménéstérol

**Noisettines**

Les Noisettines du Médoc à Blaignan

**Farine**

Les champs d'Elodie à Gaillan-Médoc

**Fromages**

Fromagerie Deruelle à Bordeaux

**Charcuterie**

Cyril Gassian à Castelnau-Médoc

**Crémerie**

Fromagerie Bellevoire à Machecoul