



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES  
*Pauillac · France*

**LES ENTREES**

---

**LA LANGOUSTINE**

Rôtie, coulis d'oseille sauvage, pastorale d'herbes fraîches  
Fine gelée et nuage de fenouil, toast parfumé au corail  
60 €

**LE FOIE GRAS DE CANARD**

Mi-cuit, mousseline de céleri maraîcher  
Brioche, en dariole, écrevisses et plumes de trévisse  
46 €

**LES COQUILLAGES**

Marinières, crème foisonnée aux choux-fleurs  
Soufflé contemporain aux praires et curry, riz vénéré au marc de raisin  
48 €

**L'ASPERGE**

Verte, en blanc-manger, jaune confit à l'huile d'amande  
Blanche, à la maltaise  
42 €

**LES POISSONS**

---

**LE TURBOT**

Confit, gibelotte de petits pois, décoction de coriandre  
Barbillon en tempura, béarnaise  
64 €

**LE HOMARD BLEU**

Rôti, salsifis glacés au beurre cru d'Echiré  
Pain brioché perdu, vin Jaune  
80 €

**LA SOLE DE PETIT BATEAU**

Pochée, asperges vertes glacées et petits pois  
Opalines de parmesan, sauce poulette  
58 €

**LE BAR DE LIGNE**

Poêlé, jeunes poireaux grillés et fumés au sarment de Lynch-Bages  
Carpaccio de champignons de Paris  
Consommé par dépression de citronnelle et ail des ours  
62 €



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES  
*Pauillac · France*

**LES VIANDES**

---

**LA VOLAILLE FAVEROLLES DE VERTESSEC**

Pochée, caviar Prunier tradition  
Salmigondis de légumes printaniers, Noilly Prat  
72 €

**LE RIS DE VEAU**

Braisé, en croûte de sarrasin  
Mousseline de topinambour, jus gras au parfum d'Arabica  
60 €

**L'AGNEAU DE LAIT**

En croute de sel, mille-feuille d'aubergine grillée et blette  
Olives de Kalamata, jus réduit  
64 €

**LE PIGEON**

Rôti, artichaut de Macau en barigoule  
Fleurs de câpre et épines-vinettes  
58 €

**FROMAGES FRAIS ET AFFINES**

---

22 €

**LES DESSERTS**

---

**LA FRAISE**

En carpaccio, crème fouettée à la vanille Bourbon, sorbet fraise  
25 €

**LES AGRUMES**

Sphère de citron sur son nid d'abeille, suprêmes  
Sorbet orange sanguine  
25 €

**LE CHOCOLAT**

Sur un crémeux au chocolat « Arcato », nougatine et fressinette  
Glace au Thé fumé  
25 €

**LA MANGUE**

Aux saveurs de passion et noix de coco, ganache ivoire « Concerto »  
Glace verveine de nos jardins  
25 €



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES  
*Pauillac · France*

## **MILLESIMES**

---

### **LE FOIE GRAS DE CANARD**

Mi-cuit,  
Mousseline de céleri maraîcher  
Brioche

### **LA SOLE DE PETIT BATEAU**

Pochée,  
Asperges vertes glacées et petits pois  
Opalines de parmesan  
Sauce poulet

### **LE PIGEON**

Rôti,  
Artichaut de Macau en barigoule  
Fleurs de câpre et épines-vinettes

### **LA MANGUE**

Aux saveurs de passion et noix de coco  
Ganache ivoire « Concerto »  
Glace verveine de nos jardins

90 € OU 140 €



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES  
*Pauillac · France*

## **CORDEILLAN**

---

### **LES COQUILLAGES**

Marinières,  
Crème foisonnée aux choux-fleurs

### **L'ASPERGE**

Verte,  
En blanc-manger, jaune confit à l'huile d'amande

### **LE HOMARD BLEU**

Rôti,  
Salsifis glacés au beurre cru d'Echiré  
Pain brioché perdu  
Vin Jaune

### **LA VOLAILLE FAVEROLLES DE VERTESSEC**

Pochée,  
Caviar Prunier tradition  
Salmigondis de légumes printaniers  
Noilly Prat

### **FROMAGES FRAIS ET AFFINES**

### **CHOCOLAT**

Sur un crémeux au chocolat "Arcato"  
Nougatine et fressinette  
Glace au Thé fumé

### **LA FRAISE**

En carpaccio,  
Crème fouettée à la vanille Bourbon  
Sorbet fraise

175 €