



Bistrot du
**GRAND
LOUIS**

L'esprit gourmand

Nous remercions tout particulièrement les partenaires officiels de L'Esprit Gourmand



du 21 septembre au 04 octobre 2015

semaine «tous au restaurant»
organisée par le Chef Alain Ducasse

midi & soir

menu bistronomique à 59 €, 1 acheté = 1 offert

Amuse-bouche 5€

Huître en gelée d'eau de mer,
crème au raifort et shiso pourpre

Entrées au choix 15€

Pressé de foie gras mi-cuit fumé et cœurs d'artichauts,
salade de mâche et vinaigrette à l'huile de truffe

Tartare de thon aux saveurs asiatiques,
sur sablé au parmesan

Plats au choix 29€

Noix de veau cuite en basse température,
petits légumes de saison, jus aux citrons confits

Turbot rôti, risotto aux champignons des bois,
jus corsé à l'huile de truffe blanche

Desserts au choix 10€

Macaron exotique et son sorbet ananas

Spirale aux deux chocolats,
glaçage noir brillante

voilà
votre
invité
est notre
invité

accords mets et vins

Nous avons sélectionné avec soin une suggestion de vins qui seront en accord parfait avec le menu bistronomique que vous avez choisi. Ces vins sont servis au verre (12cl) et viennent en supplément du menu.

Amuse-bouche

Amuse-bouche : Mumm Rosé 11,50 €
Ce champagne à la couleur bois de rose, au nez floral et fruité vous apportera en bouche avec ses bulles abondantes une fraîcheur sur des notes de fruits rouges très expressives.

Entrées

Foie gras : Maison Muré 2012 - Gewurztraminer blanc doux 5,40 €
Ce vin avec sa robe intense, jaune aux reflets légèrement dorés, ravira vos papilles avec ses notes de fruits exotiques, de fleurs (la rose) et d'épices, et vous procurera de l'ampleur et du gras en bouche.

Tartare : Petit clos 2014 - Nouvelle Zélande blanc sec 5,00 €
Issu de la région de Marlborough, vous serez sûr du 100% sauvignon avec une belle fraîcheur en bouche et des notes de fruits exotiques et d'agrumes..

Plats

Noix de veau : Targé 2013 - Saumur Champigny rouge 5,00 €
Ce vin de couleur rouge grenat, avec ses arômes épicés, de fruits rouges et floraux (iris et violette), sa bouche riche et corpulente aux tanins fins et veloutés vous feront voyager.

Turbot : Grand Maison 2014 - Pessac Léognan blanc sec 5,50 €
Ce Pessac Léognan rond avec ses nuances de fleurs blanches et petits fruits secs apportera puissance et finesse car tout se joue sur la finalité en bouche.

Desserts

Macaron : Tariquet 1ère Grives - Côte de Gascogne blanc doux 4,80 €
Ce vin célèbre pour son fruité irrésistible, sa fraîcheur et son goût de raisins bien murs saura vous régaler tout simplement.

Spirale chocolat : Banuyls (8 cl) - rouge doux 6,80 €
Ce vin doux naturel d'une couleur tuilée fera vibrer vos papilles avec ses arômes de fruits cuits, de pruneaux et de torréfaction.

Forfait accord mets/vins (1 verre par plat, soit 4 verres différents) 27,00 €