



CABOT

CABOT BORDEAUX  
DÎNER



CABOT

## Restaurant Le Club

Ouvert de 19h00 à 22h00

Bienvenue au Restaurant Le Club, un lieu où saveurs et convivialité se rencontrent. Venez découvrir une cuisine raffinée et inventive, orchestrée par notre Chef Benoit Gourgues et sa brigade, qui mettent leur savoir-faire au service de plats préparés avec des produits frais et de saison.

Pour les amateurs de douceurs, notre Cheffe Pâtissière Delphine Brousse vous invite à savourer ses créations sucrées, alliant tradition et originalité, pour un plaisir gourmand à chaque bouchée.

Au Restaurant Le Club, chaque visite est une expérience culinaire unique, dans un cadre chaleureux et accueillant. Que ce soit pour un déjeuner rapide, un dîner entre amis ou une pause gourmande, nous vous promettons un moment savoureux et inoubliable.

L'équipe du Restaurant Le Club




## Entrées

SOUPE À L'OIGNON DE CABOT BORDEAUX consommé de bœuf, oignons confits et en espuma, tuile de Comté et tartine de pain grillé	16 €
MAQUEREAU BRÛLÉ À LA FLAMME servi autour d'un jeu de couleurs et de textures de betterave, crème d'anguille fumée	16 €
RAVIOLE DE CHAMPIGNONS ET QUEUE DE BŒUF AU CITRON CONFIT foie gras poêlé, accompagnée de son bouillon de champignons au vin jaune	18 €
MARBRÉ DE FOIE GRAS MI-CUIT DES LANDES au Grand Marnier Cordon Rouge et cacao extra brut, marmelade d'agrumes, brioche toasté	19 €

## Plats

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	24 €
PLAT DU JOUR	26 €
ENCORNETS QUADRILLÉS ET SNACKÉS tagliatelles à l'encre de seiche, chorizo sauté et moules marinière, sauce chimichurri	27 €
PAVÉ DE MAIGRE POÊLÉ À LA SAUGE ET CÉDRAT mouseline de carotte à l'orange, fenouil braisé, œufs de poissons volants au Yuzu, condiment frais	28 €
 PIGEON suprême cuit en basse température, cuisse confite à l'huile d'olive et panée à la poudre de noisettes, tatin de céleri-rave à l'ail et au romarin, panais confit, jus de carcasse <i>Petit-fils de chasseur, ayant longtemps parcouru les bois durant mon enfance, ce plat reflète mes souvenirs gustatifs ainsi que les mets que mon grand-père me préparait à son retour de chasse.</i>	28 €
FAUX-FILET DE RACE RÔTI mille-feuille de pommes de terre à l'ail noir, duxelles de champignons déglacées au Madère, mouseline de topinambour fumé, jus corsé	30 €

## Desserts

CRÈME BRULÉE caramel et cannelle	10 €
 ENTREMET CHOCOLAT poires confites, crémeux boisé au poivre de Likouala <i>Ce dessert raconte un parcours en bouche : on commence en douceur, on plonge ensuite dans l'intensité du chocolat et l'on termine sur une note boisée, subtile comme une véritable signature.</i>	12 €
PAVLOVA mandarine et Bailey's	12 €
CAFÉ GOURMAND	12 €
ASSORTIMENT DE FROMAGES	14 €



Plat signature de notre Chef Benoit



Dessert signature de notre Cheffe pâtissière Delphine

Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place.

Nos poissons sont issus d'une pêche responsable.

Les listes des allergènes et d'origine des viandes sont disponibles sur demande.

Prix nets TTC  
Service inclus.

## Enfants

Jusqu'à 10 ans

BOISSON, PLAT, DESSERT 15 €

Plat : steak haché, poisson du jour ou croustillant de poulet avec frites, pâtes au fromage ou légumes de saison.  
Dessert : yaourt ou boule de glace



# Menu Du Chef

## L'Essence du Terroir

105€ par personne | Hors boissons | Café inclus  
Servi uniquement le vendredi, samedi et dimanche soir

LA DÉCOUVERTE DU FOIE GRAS DES LANDES  
mi-cuit au cacao et au Grand Marnier, servi en amuse-bouche

LE MAQUEREAU BRÛLÉ À LA FLAMME  
servi autour d'un jeu de couleurs et de textures de betterave, crème d'aiguilles fumée

LA RAVIOLE DE CHAMPIGNONS ET QUEUE DE BŒUF AU CITRON CONFIT  
foie gras poêlé, accompagnée de son bouillon de champignons au vin jaune



LE PIGEON  
suprême cuit en basse température, cuisse confite à l'huile d'olive et panée à la poudre de noisettes, tatin de céleri-rave à l'ail et au romarin, panais confit, jus de carcasse

LE SORBET AU CAMPARI  
accompagné de son Champagne de la maison Pommery « Apanage Brut »

LA PAVLOVA  
mandarine et Bailey's

LES MIGNARDISES

LES BOISSONS CHAUDES

### *Sélection de vins pour embellir votre menu*

TERTRE BLANC - 2024 70 €  
Gros Manseng, Chardonnay, Sauvignon blanc

LES ARUMS DE LAGRANGE - 2023 66 €  
Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sémillon

CHÂTEAU GISCOURS - MARGAUX - 2018 180 €  
3<sup>e</sup> Grand Cru Classé

CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ - SAINT-JULIEN - 2019 216 €  
2<sup>e</sup> Grand Cru Classé

CHÂTEAU MALESCOT ST EXUPÉRY - MARGAUX - 2009 375 €  
3<sup>e</sup> Grand Cru Classé

CLOS POMPADOUR - 2017 270 €  
Champagne Blanc de Blancs

POMMERY « CUVÉE LOUISE » - 2006 249 €



Plat signature de notre  
Chef Benoit

Tous nos plats sont  
préparés à partir de  
produits bruts et  
transformés sur place.

Nos poissons sont  
issus d'une pêche  
responsable.

Les listes des  
allergènes et d'origine  
des viandes sont  
disponibles sur  
demande.

Prix nets TTC  
Service inclus.