



Constantia

Carte n°2 : Lune du Chasseur
Jusqu'au 20 Novembre 2024

www.constantia-bordeaux.com
Tél. 05 35 54 10 51

Menu Lune

Menu en quatre temps

58 €

BETTERAVE

Plurielles, raviole au chèvre frais, noix, prune, condiment prune salée
"umeboshi" et gel mirin noir, sorbet betterave

BOEUF

Pressé « comme un sando », jus à la moelle, salade de pousses
asiatiques, vinaigrette sesame truffe

TRUITE DU PAYS BASQUE

Confite au beurre, sauce agastache, crémeux topinambour vanille,
légumes automnaux mariné façon asazuke

ou

COCHON

Maturé, sauce vadouvan, bouchons de cèpes et eryngii poêlés, mini
blette laquée sauce tonkatsu, kombu et pickles de champignons

POMME

Granny smith comme une pavlova, crémeux et compotée de granny
smith, pistou de shiso, espuma chartreuse

Supplément Fromage Travaillé - 10 €

Chevre de Berthez Affiné, cerisier Sakura, les feuilles saumurées, les fleurs en
confiture, liqueur de fleurs, condiment chèvre battu et myrtille

Servi pour l'ensemble des convives de votre table
Prix nets, taxes et service compris

Menu Eclipse

Menu en six temps

80 €

THON

En gravlax, bouillon façon tosazu, yuzu kosho, cresson "ohitashi", crème
d'isigny, agrumes et huile verte.

BOEUF

Pressé « comme un sando », jus à la moelle, salade de pousses asiatiques,
vinaigrette sesame truffe

TRUITE DU PAYS BASQUE

Confite au beurre, sauce agastache, crémeux topinambour vanille,
légumes automnaux mariné façon asazuke

COCHON

Maturé, sauce vadouvan, bouchons de cèpes et eryngii poêlés, mini blette
laquée sauce tonkatsu, kombu et pickles de champignons

MIEL

En déclinaison, rafraîchit au gingembre, miel glacé, siphon yaourt
gingembre, mayonnaise de miel, pollen frais, gel houblonné, pain d'épices

POMME

Granny smith comme une pavlova, crémeux et compotée de granny smith,
pistou de shiso, espuma chartreuse

Supplément Fromage Travaillé - 10 €

Chevre de Berthez Affiné, cerisier Sakura, les feuilles saumurées, les fleurs en
confiture, liqueur de fleurs, condiment chèvre battu et myrtille

Servi pour l'ensemble des convives de votre table
Prix nets, taxes et service compris

A la Carte

Disponible sur l'ensemble des services

Les entrées

Premier Croissant de Lune

THON - 15 €

*En gravlax, bouillon façon tosazu, yuzu kosho, cresson "ohitashi",
crème d'isigny, agrumes et huile verte.*

BOEUF - 15 €

*Pressé « comme un sando », jus à la moelle, salade de pousses
asiatiques, vinaigrette sesame truffe*

BETTERAVE - 12 €

*Plurielles, raviole au chèvre frais, noix, prune, condiment prune
salée "umeboshi" et gel mirin noir, sorbet betterave*

Prix nets, taxes et service compris

Les plats

Pleine Lune

COCHON - 36 €

*Maturé, sauce vadouvan, bouchons de cèpes et eryngii poêlés, mini blette
laquée sauce tonkatsu, kombu et pickles de champignons*

TRUITE DU PAYS BASQUE - 26 €

*Confite au beurre, sauce agastache, crémeux topinambour vanille, légumes
automnaux mariné façon asazuke*

COURGE - 24 €

*En textures, gnocchi de butternut, courge shiatsu confite, condiment ail
noir, jus de butternut dans l'esprit d'un jus de viande, ricotta, châtaignes et
huile de géranium rosat*

Les desserts

Dernier croissant de lune

MIEL - 12 €

*En déclinaison, rafraîchit au gingembre, miel glacé, siphon yaourt
gingembre, mayonnaise de miel, pollen frais, gel houblonné, pain d'épices*

POMME - 12 €

*Granny smith comme une pavlova, crémeux et compotée de granny smith,
pisto de shiso, espuma chartreuse*

FROMAGE TRAVAILLÉ - 10 €

*Chèvre de Berthez Affiné, cerisier Sakura, les feuilles saumurées, les fleurs
en confiture, liqueur de fleurs, condiment chèvre battu et myrtille*

Prix nets, taxes et service compris