



Clos de Bigos

Margaux

Appellation Margaux contrôlée

Cru Artisan

Une expérience gourmande au cœur des vignes du Médoc

Menu 1 - Escapade Médocaine

Les saveurs authentiques de notre terroir

40,00€ par personne

Menu réalisé par le chef Anthony Roy & servi par les propriétaires du Clos de Bigos

ENTRÉE

Pâté en croûte médocain
(Cochon et grenier médocain)

PLAT

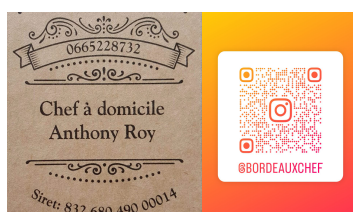
Parmentier de canard & son Mesclun

FROMAGE

Pur brebis & Confiture de cerise noire

DESSERT

Entremets croustillant tout chocolat & sa Crème anglaise



Contact : Karine Jarousseau

☎ 06 30 29 00 29

✉ closdebigos@gmail.com



Clos de Bigos

Margaux

Appellation Margaux contrôlée

Cru Artisan

Menu 2 - Éléance des Vignes

Une parenthèse gourmande entre tradition et raffinement

55,00€ par personne

Prestation chef à domicile incluse - Chef Anthony Roy

ENTRÉE

Foie gras des landes, Condiments & brioche toastée

PLAT

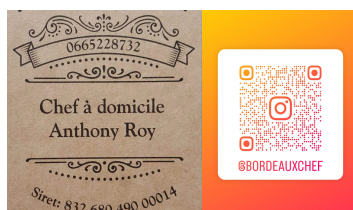
Magret de canard sauce poivre vert, Gratin dauphinois & Fagot de haricots verts

FROMAGES

Camembert de Normandie, Saint-nectaire & Bleu des causses

DESSERT

Entremets Feuilletine cacao & Crème au café



Contact : Karine Jarousseau

☎ 06 30 29 00 29

✉ closdebigos@gmail.com



Clos de Bigos

Margaux

Appellation Margaux contrôlée

Cru Artisan

Menu 3 - Prestige du Clos

L'expérience gastronomique signature du Clos de Bigos

65,00€ par personne

Prestation chef à domicile incluse - Chef Anthony Roy

ENTRÉE

Gaspacho de tomates et piquillos, gambas & sa tuile de parmesan

PLAT

Tournedos de Lotte rôtie au lard, Tagliatelles de légumes & sa sauce marchand de vin

ou

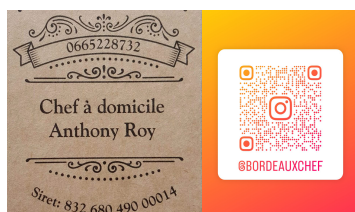
Tournedos de Bœuf sauce marchand de vin, Gratin dauphinois & Fagot de haricots verts

FROMAGES AFFINÉS

Comté, Saint-Nectaire & Brie de Meaux

DESSERT

Pavlova aux fruits rouges, Chantilly mascarpone & Sirop de vin



Contact : Karine Jarousseau

☎ 06 30 29 00 29

✉ closdebigos@gmail.com