

CAVIAR DE NEUVIC : UNE NOUVELLE CARTE POUR LE RESTAURANT DE BORDEAUX



CAVIAR DE NEUVIC UN RESTAURANT PAS COMME LES AUTRES

À deux pas de la place du grand théâtre de Bordeaux, s'est installé en 2020 un restaurant 100% caviar : Le Caviar de Neuvic. Dans un décor épuré black and white, connaisseurs ou novices pourront s'attabler sous la verrière, au restaurant ou en terrasse 14 passage Sarget pour déguster des plats d'un producteurs français de caviar. Un restaurant à la cuisine consciencieuse et minutieuse portée par Martha Serrano, la cheffe attirée du restaurant Caviar de Neuvic Bordeaux.



INVITATION À LA DECOUVERTE D'UNE NOUVELLE CARTE



Jusqu'alors, le restaurant servait 6 plats signature accompagnés de 20 g de caviar. Aujourd'hui, place à la nouveauté grâce à une offre diverse et variée de saveurs, de senteurs et de couleurs. Au menu ou à la carte, vous pourrez déguster une gastronomie de cœur et de région accompagnée toujours de son caviar producteur. Au programme : subtilité, exception, passion.

NOUVELLES FORMULES

Neuvic Express

Plat du jour sans caviar + Café
19€
+8€ : 10gr de caviar +5€ Café
gourmand

Formule Réserve

Entrée + Plat + Dessert 49€
Burrata **ou** œuf cocotte au caviar +
Tartare de bœuf **ou** risotto au caviar
+
Cheesecake au caviar **ou** glace au
caviar

Formule Signature

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29€
Entrée du jour + Plat 15g Caviar +
Dessert du jour 34€

Tous les caviars peuvent être ajouté aux plats sur demande !