



Caviar de Neuvic et le restaurant Passage Secret dévoilent un nouveau concept à Bordeaux : le Menu Caviar

Lancement le 8 décembre 2025

Caviar de Neuvic et le Passage Secret proposent une nouvelle expérience gastronomique au sein du restaurant bordelais : Le Passage Secret.

Au centre de la table : une boîte de 250 g de Caviar Baeri Signature, fil conducteur d'un parcours culinaire en 7 étapes créé par Thomas Pasquereau chef du restaurant Passage Secret.

Un concept convivial autour d'une boîte de 250 g de Caviar

Au centre de la table, une boîte *Origine* de 250 g de Caviar Baeri Signature ouvre le repas et devient le fil conducteur de la dégustation.

Autour d'elle, sept assiettes se succèdent, imaginées pour créer un parcours culinaire rythmé, invitant à découvrir différentes textures, températures et accords. Un moment à partager, articulé autour d'un parcours culinaire qui met le caviar au centre des échanges.

Le menu est proposé à 250 € TTC par personne, pour un minimum de deux convives. Les réservations doivent être effectuées 48 heures à l'avance.

MENU CAVIAR - BORDEAUX - CHEF THOMAS PASQUEREAU

1. Ceviche de maquereau, agrumes et beurre noisette
2. Tartelette d'algues et crème de citron noir
3. Vol-au-vent, espuma pomme de terre et huile de poireaux
4. Œuf mollet et cheveux d'ange, champignons crus et cuits
5. Esturgeon, farce mousseline agrumes, sauce matelote
6. Ris de veau glacé au jus de veau, crème d'haricots coco
7. Ganache chocolat, piment d'Espelette, crème Tonka et sablé breton



Adresse du restaurant Passage Secret

19 Cours de L'Intendance 33000 Bordeaux (14 Passage Sarget) - 05 57 59 54 86 www.caviar-de-neuvic.com