



## Le Terroir du Sauternais

Butternut & Agrumes selon l'interprétation du Millésime 2010

\*\*\*

Palette de Betterave en Couleurs  
« *Insolite à l'Hibiscus* »

\*\*\*

Champignons en Croûte et Châtaigne  
Hollandaise au Vadouvan

\*\*\*

Oignons des Cévennes en croûte de Sel de Noirmoutier  
& Risotto Acquerello

\*\*\*

Brume du Ciron, Perle de Citron

95 € TTC : 3 plats dont dessert  
(sauf vendredi soir et samedi soir)

Ou

115 € TTC : 4 plats dont dessert

Ou

135 € TTC : menu complet



## Le Grain Noble

Couteaux & Butternut selon l'interprétation du Millésime 2010

\*\*\*

Saint-Jacques & Topinambour, Sauce Matelote  
« *Insolite au Topinambour* »

\*\*\*

Champignons en Croûte et Châtaigne  
Hollandaise au Vadouvan

\*\*\*

Colvert de Chasse, Mosaïque de Choux Rave et Rouge  
Jus Salmis

\*\*\*

Brume du Ciron, Citron Caviar

95 € TTC : 3 plats dont dessert  
(sauf vendredi soir et samedi soir)

Ou

130 € TTC : 4 plats dont dessert

Ou

165 € TTC : menu complet