



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

Une sélection de fromages de saison vous sera suggérée au cours de votre repas pour un supplément de 25€.



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

Une sélection de fromages de saison vous sera suggérée au cours de votre repas pour un supplément de 25€