



Le Grain Noble

Le sarment de Vigne :

Petits pois, anguille fumée et Kalamansi

Les pépins de raisins :

Truite de Banka, radis et ail des ours
« Insolite de Sauternes à l'hibiscus »

L'inspiration du Millésime 2010 :

Asperges blanches crayon, Tanaïsie et Kumquat

La lie de vin :

Côte d'agneau, ail noir et haricots Tarbais

Au fil du Ciron :

La Rhubarbe de mes souvenirs d'enfant, pavot, lait Ribot et thé des 5 continents
ou

Chocolat Java, esprit boisé des Landes, sorbet iodé, algues et citron vert.

150 € TTC : 4 plats dont dessert

ou

190 € TTC : menu complet

*Une sélection de fromages de saison vous sera suggérée au cours de votre repas
pour un supplément de 30€*





Le Terroir du Sauternais

La Grave :

Légumes printaniers, Brillat-Savarin et Raifort

L'argilo-calcaire :

Haricots verts, Tarbais et grenade
« Insolite de Sauternes à l'hibiscus »

L'inspiration du Millésime 2010 :

Asperges blanches crayon, Tanaïsie et Kumquat

La Grave-argileuse :

Œuf Gin Sauternes, christophines et carottes

Au fil du Ciron :

La Rhubarbe de mes souvenirs d'enfant, pavot, lait Ribot et thé des 5 continents
ou
Chocolat Java esprit boisé des Landes, sorbet iodé, algues et citron vert.

135 € 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 30€*

