



## Le Grain Noble

### **Le sarment de Vigne :**

Petits pois, anguille fumée et Kalamansi

\*\*\*

### **Les pépins de raisins :**

Seiche laquée et caramélisée, poivrons de couleur et Kintoa

\*\*\*

### **L'inspiration du Millésime 2011 :**

Maigre de ligne marbré, kalamansi et bois de cerisier

\*\*\*

### **La fleur du Sauternais :**

Ris de veau, rhubarbe et fleur de sureau

\*\*\*

### **Au fil du Ciron :**

Brouillard du Ciron au yuzu et caviar

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*  
30€





## Le Terroir du Sauternais

### **La Grave :**

Légumes printaniers, Brillat-Savarin et Raifort

\*\*\*

### **L'argilo-calcaire :**

Palette aux légumes du soleil et agrumes  
« Insolite de Sauternes à l'hibiscus »

\*\*\*

### **L'inspiration du Millésime 2018 :**

Tartare concombre et daikon, quintessence du Sauternes

\*\*\*

### **La Grave-argileuse :**

Œuf Gin Sauternes, riz acquerello et brocolis

\*\*\*

### **Au fil du Ciron :**

Brouillard du Ciron au yuzu et caviar  
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  
30€*

