



Le Grain Noble

L'inspiration du Millésime 2011 :

Maigre de ligne marbré, kalamansi et bois de cerisier

Les pépins de raisins :

Lieu jaune confit, concombre et pollen

Le sarment de Vigne :

Tomates couleurs, faisselle et framboise

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

L'inspiration du Millésime 2018 :

Tartare concombre et daikon, quintessence du Sauternes

L'argilo-calcaire :

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

La Grave :

Tomates couleurs, Basilic et Myrtilles

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€*

