



Le Grain Noble

L'inspiration du Millésime 2011 :

Langoustines bretonnes, 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 lie de vin :

Pigeon de Brannens, Betterave fumée et nectavignes.

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

190 € TTC : menu complet

Une sélection de fromages de saison vous sera suggérée lors de votre repas
30€ TTC





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 la Fleur de Sureau »

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

165 € TTC menu complet

Une sélection de fromages de saison vous sera suggérée lors de votre repas
30 € TTC

