



## Le Grain Noble

### **Le sarment de vigne :**

Saint Jacques fumées, panais et truffe blanche.

\*\*\*

### **Les pépins de raisin :**

Aile de Raie Grenobloise, kalamansi et noix.  
« Insolite Persil »

\*\*\*

### **Le Sauternes cinquantaire :**

Cèpes de Bordeaux, oignons et fromage blanc.

\*\*\*

### **La lie de vin :**

Pigeon de Brannens, betteraves fumées et kiwi.

\*\*\*

### **L'interprétation du millésime 2003 :**

Pommes fondantes, shiso et élixir caramel.

*Ou*

### **La grappe de raisin :**

Baba au whisky The Glenturret, châtaigne et verjus.

115 € TTC : 3 plats dont dessert

165 € TTC : 4 plats dont dessert

205 € TTC : menu complet

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





## Le Terroir du Sauternais

### **Le sarment de vigne :**

Panais fumé, bergamote et truffe blanche.

\*\*\*

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

Palette de topinambour, mélisse et sirop d'érable.  
« Insolite de Sauternes à la Fleur de Sureau »

\*\*\*

### **Le Sauternes cinquanteaire :**

Cèpes de Bordeaux, noix de pécan et fève de Tonka.

\*\*\*

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

Œuf Gin Sauternes, carbonara de courge spaghetti.

\*\*\*

### **L'interprétation du millésime 2003 :**

Pommes fondantes, shiso et élixir caramel.

*Ou*

### **La grappe de raisin :**

Baba au whisky The Glenturret, châtaigne et verjus.

115 € TTC : 3 plats dont dessert

150 € TTC : 4 plats dont dessert

185 € TTC : menu complet

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

