



## 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 sauternes cinquantenaire :**

Cèpes de Bordeaux, oignons et fromage blanc.

\*\*\*

### **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.

115 € TTC : 3 plats dont dessert

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 »

\*\*\*

### **Le sauternes cinquantenaire :**

Cèpes de Bordeaux, oignons et fromage blanc.

\*\*\*

### **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.

115 € TTC : 3 plats dont dessert

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*

