



Le Grain Noble

Le sarment de vigne :

Saint Jacques fumées, persil racine et truffe noire.

Les pépins de raisin :

Merlu confit, châtaigne et oursin.
"Insolite de Sauternes aux marrons"

Le Sauternes cinquanteaire :

Champignons d'hiver, oignons et fromage blanc.

La lie de vin :

Chevreuil en céréales, pamplemousse, coing et Vadouvan.

L'interprétation du millésime 2003 :

Pommes fondantes, shiso et élixir caramel.

ou

La grappe de raisin :

Essence de Mont Blanc, verjus et raisins au Sauternes.

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 :

Persil racine, bergamote et truffe noire.

L'argilo-calcaire :

Palette de topinambour, mélisse et sirop d'érable.
" Insolite de Sauternes à la pomme "

Le Sauternes cinquanteaire :

Champignons d'hiver, oignons et fromage blanc.

La Grave-argileuse :

Œuf Gin Sauternes, carbonara de lentilles Beluga.

L'interprétation du millésime 2003 :

Pommes fondantes, shiso et élixir caramel.

Ou

La grappe de raisin :

Essence de Mont Blanc, verjus et raisins au Sauternes.

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*

