



Le Grain Noble

Interprétation du millésime 2011 :

Marbré de sar, pamplemousse et coquillages

Le pépin de raisin :

Merlu confit, bergamote et asperges sauvages

Le calcaire de Sauternes :

Betteraves crapaudine, reine-des-prés et tome de Bazas
"Insolite de Sauternes aux fleurs d'hibiscus"

Le sarment de vignes :

Bœuf de Bazas mûré 50 jours, petit pois et raifort

Des Landes au fil du Ciron :

Chocolat fortunato, oxalis et Sauternes boisé.

Ou

Riz à la vanille brûlée, miel de callune et or de la cabosse.

130 € TTC 3 plats dont dessert

185 € TTC 4 plats dont dessert

225 € TTC menu complet

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





Le Terroir du Sauternais

Le sarment de vigne :

Persil racine, bergamote et truffe noire

La Grave-argileuse :

Palette de légumes verts, orange et tagète

L'argilo-calcaire :

Pommes de terre Monalisa, poireaux brulés et cumin

Le Sablonneux :

Petit épeautre, œuf Gin Sauternes et sarrasin

L'infusion de Sauternes :

Céleri branche confit au Sauternes, lait d'amande et aneth

130 € TTC 3 plats dont dessert

170 € TTC 4 plats dont dessert

205 € TTC menu complet

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

