



## Le Grain Noble

**Interprétation du millésime 1988 :**  
Crevettes impériales, abricots et maïs

\*\*\*

**Le pépin de raisin :**  
Merlu confit, bergamote et fleur de sureau

\*\*\*

**La feuille de vigne :**  
Tomates de Marmande couleurs,  
Moutarde graines et burrata.  
"Insolite de Sauternes à la peau de tomate"

\*\*\*

**La lie de Sauternes :**  
Pigeon verveine, livèche et framboises de Tursan

\*\*\*

**La barrique :**  
Chocolat fortunato, oxalis et Sauternes boisé.  
ou  
**Le verjus :**  
La fraise Gariguettes au Sauternes, thé vert.

205 € TTC 4 plats dont dessert

245 € TTC menu complet

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





## Le Terroir du Sauternais

### **Le Sablonneux :**

Concombre, daïkon et verjus de Sauternes

\*\*\*

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

Palette de légumes verts, orange et tagète

\*\*\*

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

Pommes de terre Monalisa, cumin et truffe noire

\*\*\*

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

Petit épeautre, Œuf Gin Sauternes et sarrasin

\*\*\*

### **L'infusion de Sauternes :**

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

190 € 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

