



Le Grain Noble

Interprétation du millésime 2015 :

Espadon de ligne, pamplemousse et verveine

Le pépin de raisin :

Merlu confit, bergamote et fleur de sureau

Elevage en fût « The Glenturret » :

Champignons du sud Gironde et cacahuètes

Le millésime Cinquantenaire :

Agneau des Pyrénées, chou rave et ail noir

Eveil du Sauternes :

Cassis et mûres des Landes, chocolat Sambirano

Ou

Souvenir de Proust :

Pommes en élixir de Lafaurie-Peyraguey,
cidre et sarriette.

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

L'Or de Lafaurie-Peyraguey :

Butternut, Noix de pécan et kumquat.

La Grave-argileuse :

Palette de persil racine, poire et verjus.

L'argilo-calcaire :

Pommes de terre Monalisa, cumin et truffe blanche.

Le Sablonneux :

Blé vert fumé, cédrat et Œuf Gin Sauternes.

L'infusion de Sauternes :

Quintessence de carotte au Sauternes, or blanc et tagète.

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

