



Le Grain Noble

Interprétation du millésime 1945 :

Saint Jacques soufflé, pistache et truffe noire

Elevage en fût « The Glenturret » :

Champignons du sud Gironde et cacahuètes

Le pépin de raisin :

Merlu confit, bergamote et fleur de sureau

La lie de vin de Sauternes :

Colvert mariné, griotte et châtaignes

Eveil du Sauternes :

Cassis et mûres des Landes, chocolat Sambirano

Ou

La rose des vignes :

Ananas en pétales, meringue au Sauternes et Kéfir.

220 € TTC 4 plats dont dessert

260 € 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 noire.

Le Sablonneux :

Blé vert fumé, cédrat et Œuf Gin Sauternes.

L'infusion de Sauternes :

Quintessence de carotte au Sauternes, or blanc et tagète.

205 € TTC 4 plats dont dessert

240 € TTC menu complet

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

