



Le Grain Noble

Interprétation du millésime 2011 :

Langoustines, kalamansi et pollen.

La vendange 2023 :

Asperges blanches crayon, vadouvan et kumquat.

Le pépin de raisin :

Merlu confit, bergamote et fleur de sureau.

La lie de vin de Sauternes :

Côte de veau, artichaut et yuzu algues.

Eveil du Sauternes :

Chocolat Sao Palmé, jasmin et thé blanc.

ou

L'infusion de Sauternes :

Quintessence de carotte au Sauternes, or blanc et tagète.

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

Le sarment de vigne :

Betterave rouge, reine des près et chèvre.

La Grave-argileuse :

Palette de blettes couleurs, rhubarbe et verjus.

L'argilo-calcaire :

Pommes de terre Monalisa, cumin et poireau.

Le Sablonneux :

Riz acquerello, fèves et œuf gin Sauternes.

La rose des Vignes :

Ananas en pétales, meringue au Sauternes et Kéfir.

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

