



## Le Grain Noble

### **Interprétation du millésime 2011 :**

Langoustines, kalamansi et pollen.

\*\*\*

### **Le Sarment de vigne :**

Tomates couleurs de Marmande, coquelicots et stracciatella.

\*\*\*

### **Le pépin de raisin :**

Merlu confit, bergamote et fleur de sureau.

\*\*\*

### **La rose des vignes :**

Agneau de lait, courgettes, citron confit et ail noir.

.

\*\*\*

### **Eveil du Sauternes :**

Chocolat Sao Palmé, jasmin et thé blanc.

ou

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

Fraises braisées au Sauternes, marjolaine  
et champagne des fées.

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 paillage :**

Pastèque au Sauternes, cassis et fleur de sureau.

\*\*\*

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

Palette de tomates, nectavigne et laitue verveine.

\*\*\*

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

Pommes de terre Monalisa, cumin et poireau.

\*\*\*

### **Le Sablonneux :**

Riz acquerello, brocolis et œuf gin « Aberturret ».

\*\*\*

### **L'alliance de l'arbre à la Vigne :**

Pêche blanche au Sauternes et reine-des-prés

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*

