



Le Grain Noble

Interprétation du millésime 1945 :

Crabe royal, clémentine et butternut.

Le pépin de raisin :

Merlu confit, bergamote et fleur de sureau.

Le Sauternes cinquantenaire :

Champignons des Landes, pain vapeur et aspérule.

La rose des vignes :

Agneau de lait, navet boule d'or, citron confit et ail noir.

Le Sauternes boisé :

Chocolat Fortunato, cacahuètes et verjus.

ou

La feuille de vigne :

Figue rôtie au Sauternes, fleurs d'hibiscus et thym

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 :

Potimarron, noix de pécan et coing.

La Grave-argileuse :

Palette de panais, pommes et verjus.

L'argilo-calcaire :

Pommes de terre Monalisa, cumin et poireau.

Le Sablonneux :

Riz acquerello, brocolis et œuf gin « Aberturret ».

L'alliance de l'arbre et de la Vigne :

Nectavigne 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

