



La Truffe Blanche

Interprétation du millésime 2011 :

Saint Jacques, whisky et verjus.

110 €

Le sarment de vignes :

Tartare de bœuf de Bazas, comté et œuf parfait.

85 €

Le Sauternes cinquantaire :

Homard breton, châtaigne et fregola sarda

120 €

La feuille de vigne :

Ris de veau croustillant, céleri et cacahuètes.

130 €

Ou

La lie de vin de Sauternes :

Côte de veau de lait, marinée 48 heures.

260 € pour 2 personnes

Le délice de notre 1er cru :

Soufflé au Sauternes, noisette et sarrasin.

45€

A la carte ou menu complet 490 € TTC

