



## 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 cinquanteaire :**  
Champignons des Landes, pain vapeur et aspérule.

\*\*\*

**Le sarment de vigne :**  
Pintade croustillante, châtaigne fumée et garam masala.

\*\*\*

**Le Sauternes boisé :**  
Chocolat Fortunato, cacahuètes et verjus.

Ou

**L'herbacé du Sauternais :**  
Poire Williams, citron caviar et mélisse.

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, poire Rocha et verjus.

\*\*\*

### L'argilo-calcaire :

Pommes de terre Monalisa, cumin et poireau.

\*\*\*

### Le Sablonneux :

Riz acquerello, brocolis et œuf gin « Aberturret ».

\*\*\*

### L'interprétation du millésime 1929 :

Patate douce confite au Sauternes, variation de pommes au thé noir.

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

