

Le Grain Noble

L'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.

Le sarment de vigne :

Pintade croustillante, châtaigne fumée et garam masala.

Le Sauternes Boisé :

Chocolat Fortunato, cacahuètes et verjus.

Ou

L'interprétation du millésime 1929 :

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

165 € TTC 3 plats dont dessert

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, brocoli et œuf gin « Aberturret ».

Le délice de notre 1^{er} Cru:

Soufflé au Sauternes et agrumes.

165 € TTC 3 plats dont dessert

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*