

Le Grain Noble

La quintessence de Lafaurie :

Turbot, fenouil sauvage et vinaigrette Sauternes.

Le verjus de Sauternes :

Asperges blanches, anguille et raifort.

Le pépin de raisin :

Merlu confit, bergamote et fleur de sureau.

Le sarment de vigne :

Bœuf de Bazas, petits pois et moromi.

L'éveil des vignes :

Gianduja et citron noir d'Iran,
Chocolat Fortunato et Sauternes.

Ou

L'interprétation du millésime 1929 :

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

220 € TTC 4 plats dont dessert
260 € TTC menu complet

Sélection de fromages de saison 30€ TTC

Le Terroir du Sauternais

Le paillage :

Asperges vertes, fleur de sureau et pamplemousse

La Grave-argileuse :

Palette fèves et petits pois, pommes et verjus.

L'argilo-calcaire :

Pommes de terre Monalisa, cumin et poireau.

Le Sablonneux :

Lentilles « Beluga », céleri et tomme aux fleurs.

Le délice de notre 1^{er} Cru :

Soufflé au Sauternes et agrumes.

205 € TTC 4 plats dont dessert

240 € TTC menu complet

Sélection de fromages de saison 30€ TTC