

## Le Grain Noble

### **La quintessence de Lafaurie**

Turbot, fenouil sauvage et vinaigrette Sauternes

\*\*\*

### **Le pépin de raisin**

Merlu confit, bergamote et fleur de sureau

\*\*\*

### **De l'Alsace au Sauternais**

Tomates de Marmande, stracciatella et  
bourgeons d'origan

\*\*\*

### **La lie de vin de Sauternes :**

Pigeon de Brannens rôti, haricots couleurs et verveine

\*\*\*

### **De la ruche à la vigne**

Fraise aux pins des Landes,  
Miel et rhubarbe

*Ou*

### **L'herbacé du Ciron**

Chocolat Fortunato, cueillette d'herbes fraîches et  
citron vert

165 € TTC 3 plats dont dessert

220 € TTC 4 plats dont dessert

260 € TTC menu complet

*Sélection de fromages de saison 30€ TTC*

## Le Terroir du Sauternais

### **La Quintessence**

Concombre, daikon et verjus de Sauternes

\*\*\*

### **La Grave-argileuse**

Palette de haricots et tomates, piquillos et verveine

\*\*\*

### **L'argilo-calcaire**

Pommes de terre Monalisa, cumin et poireau.

\*\*\*

### **Le Sablonneux**

Lentilles « Beluga », céleri et tomme aux fleurs.

\*\*\*

### **Le délice de notre 1<sup>er</sup> Cru :**

Soufflé au Sauternes et agrumes

165€ TTC 3 plats dont dessert

205 € TTC 4 plats dont dessert

240 € TTC menu complet

*Sélection de fromages de saison 30€ TTC*