

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

L'herbacé du Ciron

Chocolat Fortunato, cueillette d'herbes fraîches et
citron vert

Ou

De l'arbre à la vigne :

Pomme Gala au Sauternes comme une tatin, coing et
sésame noir.

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^{er} 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