

Le sarment de vigne :

Tartare de bœuf de Bazas, comté et œuf parfait. 65 €

Le verjus de Sauternes :

Carabineros, saté et miel gingembre. 95€

Le calcaire de Barsac :

Saint Jacques, châtaignes et truffe. 75 €

La feuille de vigne :

Ris de veau, cacahuète et réglisse. 105 €

L'interprétation du millésime 1913 :

Soufflé pistache, sauternes et truffe. 35€

A la carte ou menu complet 295 €

Une sélection de fromages de saison vous sera suggérée au cours de votre repas 30 € TTC