

Balade sauternaise

(uniquement au déjeuner)

Le calcaire de Sauternes

Panais à la fève de Tonka, poire et pomme Granny
Smith

L'interprétation du millésime 1999

Pithiviers de Sandre aux champignons,
chou et curry breton

Le Sauternes cinquantenaire

Chocolat Hukambi, nuage de riz et Sauternes

59 € TTC menu complet

*Une sélection définie de trois fromages de saison vous sera suggérée au
cours de votre repas 16 € TTC*

En accords Mets et Vins :

2 verres de vin 28 €

3 verres de vin 38 €

Le Grain Noble

(uniquement au dîner)

L'interprétation du millésime 2009

Saint Jacques, moules fumées et pamplemousse

Le pépin de raisin

Merlu confit, bergamote et fleur de sureau

Du Médoc à la Gironde du Sud

Cèpes, élixir de Sauternes et Pedro Ximénez

La lie de vin de Sauternes :

Côte de veau de lait, butternut et fève de Tonka

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.

220 € TTC 4 plats dont dessert

260 € TTC menu complet

Sélection de fromages de saison 30€ TTC

Le Terroir du Sauternais

(uniquement au dîner)

La Quintessence

Concombre, daikon et verjus de Sauternes

La Grave-argileuse

Palette de persil racine, champignons et échalotte
noire

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