



Les signatures truffées

Le sarment de vigne :

Tartare de bœuf de Bazas, comté et truffe noire.

75 €

Le verjus de Sauternes :

Homard bleu, gnocchi butternut, châtaigne et truffe blanche.

105€

L'argilo-calcaire :

Pomme de terre Monalisa, cumin, poireau et caviar de truffe.

65 €

La feuille de vigne :

Ris de veau, cacahuète et céleri et truffe d'Alba.

115 €

L'interprétation du millésime 1913 :

Soufflé pistache, sauternes, shiso vert et diamant noir.

35€

A la carte

Ou

195 € TTC 3 plats dont dessert

275 € TTC 4 plats dont dessert

345 € TTC menu complet

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