

Promenade sauternaise (uniquement au déjeuner)

La grave argileuse

Palette de butternut, coing et fleur de sureau.

L'interprétation du millésime 1999

Pithiviers de sandre, chou et sauce au curry Breton.

Fraîcheur des vignes

Clémentines confites au Sauternes, crémeux au thé
Oolong, combava et noix de pécan.

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)

Le Sarment de Vignes

Topinambour, ziste de pamplemousses et soja fumé.

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