



Les signatures truffées

Le sarment de vigne :

Bœuf de Bazas fumé, comté et œuf parfait.

75 €

Le verjus de Sauternes :

Homard bleu, gnocchi de betterave et algue Kombu.

110€

L'argilo-calcaire :

Palette de persil racine, champignons et échalote noire.

65 €

La feuille de vigne :

Ris de veau, cacahuète et céleri.

115 €

L'interprétation du millésime 1913 :

Soufflé pistache, Sauternes, shiso vert.

35€

Le Chef adaptera avec plaisir le menu pour des propositions végétariennes.

A la carte

Ou

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