

Promenade sauternaise

(uniquement au déjeuner)

La grave argileuse

Palette de butternut, pomme et fleur de sureau.

L'interprétation du millésime 1999

Pithiviers de sandre, chou et sauce au 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 2010

Asperges verte et blanche, carabineros et Vadouvan

Le pépin de raisin

Merlu confit, bergamote et fleur de sureau

Le retour en enfance

Pommes de terre Monalisa, cumin et poireau des vignes

La lie de vin de Sauternes

Canard glacé, betteraves couleurs et poivre de Tasmanie

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, cidre et
sésame noir

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

220 € TTC 4 plats dont dessert

260 € TTC menu complet

Sélection de fromages de saison 30€ TTC