

Promenade sauternaise

(uniquement au déjeuner)

La grave argileuse

Palette d'asperges blanches et vertes, pamplemousse et tanaïsie.

L'interprétation du millésime 1999

Pithiviers de sandre, chou et sauce au curry Breton.

Des landes au Ciron

Kiwi à la Chartreuse, Granny Smith et céréales.

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

La lisière des bois de Sauternes

Fraise gariguetta, verveine et épine-vinette

230 € TTC 4 plats dont dessert

270 € TTC menu complet

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

Le Terroir du Sauternais

Le sablonneux :

Asperge verte et blanche, kumquat et Vadouvan.

Le calcaire :

Palette de petit pois, raifort et fraise.

L'argileux :

Betterave crapaudine, reine des près et yahourt.

L'argileux calcaire :

Lentilles beluga, tomme aux fleurs et Pedro Ximenez.

Le délice de notre 1^{er} Cru :

Soufflé Sauternes, agrumes et raisins.

185 € TTC : 3 plats dont dessert (uniquement le midi sauf dimanche)

205 € TTC : 4 plats dont dessert

245 € TTC : menu complet

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