

## 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 gariguette, verveine et épine-vinette

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*