

# Le Grain Noble

## **L'interprétation du millésime 2015**

Tomates couleurs, vanille et straciatella

\*\*\*

## **Le pépin de raisin**

Merlu confit, bergamote et fleur de sureau

\*\*\*

## **Le sarment de vignes**

Homard bleu fumé, verveine et algue kombu

\*\*\*

## **La lie de vin de Sauternes**

Pigeon en croûte de céréales, piquillos et ail noir

\*\*\*

## **La graves de sauternes**

Chocolat Sao Palme fumé aux sarments de vignes, amandes et cardamome

Ou

## **La lisière des bois de Sauternes**

Fraise gariguette, verveine et épine-vinette

195 € TTC : 3 plats dont dessert (uniquement le midi sauf dimanche)

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

### **L'argileux**

Betterave crapaudine, reine des près et yahourt

\*\*\*

### **Le calcaire**

Palette de petit pois, raifort et fraise

\*\*\*

### **Le retour en enfance**

Pommes de terre Monalisa, cumin et poireau des vignes

\*\*\*

### **L'argileux calcaire**

Lentilles beluga, tomme aux fleurs et Pedro Ximenez

\*\*\*

### **Le délice de notre 1<sup>er</sup> 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