

Le Grain Noble

L'interprétation du millésime 2015

Tomates couleurs, vanille et stracciatella

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

Le Verjus de Sauternes :

Chocolat Sao palmé, sarasin et élixir de Sauternes

Ou

Le verger de Sauternes :

Pêche en palette, noix et fleur de jasmin

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

Le sablonneux

Carottes des sables, kumquat et Élixir de Sauternes

L'argileux

Palette de betteraves couleurs à la fève de tonka, raisins et céréales

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^{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