

## NOS MENUS

### MENU « SAUTERNAIS »

Entrée · Plat ou Plat · Dessert

(proposé au déjeuner hors week-end et jours fériés)

49 €

### MENU « GUIRAUD »

Entrée · Plat · Dessert

65 €

### MENU « GRAND CERCLE »

Laissez-vous guider  
par le Chef

En 4 Temps    En 6 Temps  
85 €            110 €

### ACCORD METS ET VINS

3 verres de 10 cl 30 €

4 verres de 10 cl 40 €

6 verres de 10 cl 60 €

## LA CARTE

### LES ENTRÉES

25 €

Poulpe cuisiné à la Galicienne



Boeuf et huitre en tartare au couteau  
Raifort, sésame et riz soufflé



Asperge blanche pochée  
Yuzu, noisette, jaune d'oeuf confit et caviar de brochet

### LES PLATS

34 €

#### LA MER

Pêche de la criée à la nacre  
Artichaut bouquet à la Romaine, Bellota Bellota et sabayon meunière

#### LA TERRE

Agneau Diamandin mitonné à l'ail des ours  
Asperge verte, condiment pruneau umeboshi et jus de rôti



Suprême de pigeonneau grillé aux sarments de vigne  
La cuisse confite, petit pois et oignons nouveaux à la marjolaine  
Sauce diable

## LES FROMAGES

16 €

Sélection de fromages affinés et confiture du moment

## LES DESSERTS

20 €

Soufflé léger au chocolat Guanaja  
Sorbet thym et citron



Rhubarbe confite au sirop de grenadine  
Crème légère à la vanille de Madagascar, cristalline et sorbet shiso vert



Fraise Gariguette et concombre  
Fromage frais, sorbet menthe et citron vert

Yoann AMADO  
Chef Exécutif

Juliette BONNARD  
Cheffe Pâtissière

DIMANCHE 20 AVRIL 2025  
(UNIQUEMENT AU DEJEUNER)  
MENU DE FÊTES DES MÈRES  
\_ 110.00 € \_

Mises en Bouche

Tourteau cuit à la nage  
Dashi de pamplemousse et avocat fumé

Truite de Banka caramélisée au miso  
Jeunes pousses d'épinards  
Beurre blanc au caviar de brochet et vinaigre de cerisier

Côte de veau dorée au sautoir  
Asperges et morilles étuvées au Sauternes, jus de rôti au citron et anchois

Baba à l'amaretto  
Ganache légère à l'orgeat, confit et sorbet cerise

Mignardises

ACCORD VINS  
\_ 50.00 € \_

(4 VERRES DE 10 CL)