

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 €

Petites omelettes soufflées vapeur et gratinées au comté
Morilles et pointes d'asperges vertes étuvées au vin d'Arbois



Bœuf et huitre en tartare au couteau
Relevé au raifort et riz soufflé



Cuisses de grenouilles sautées à la spiruline
Ail des ours et jus de rôti rafraîchi au ponzu
(Supplément de 6 €)

LES PLATS

34 €

LA RIVIÈRE

Tataki de truite de Banka marinée au miso
Vinaigre de cerisier, beurre blanc de petits pois,
Œufs de truite et de brochet fumés

LA MER

Pêche de la criée braisée à la vanille torréfiée
Asperges blanches grillées, condiment citron et jalapeño

LA TERRE

Suprême de pigeonneau grillé aux sarments de vigne
La cuisse confite, pommes boulangère au Sauternes
Farce à gratin et sauce diable

LES FROMAGES

16 €

Sélection de fromages affinés et confiture du moment

LES DESSERTS

20 €

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



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



Soufflé léger au chocolat Guanaja
Sorbet au Bas Armagnac

Yoann AMADO
Chef Exécutif

Juliette BONNARD
Cheffe Pâtissière