

NOS MENUS

MENU « SAUTERNAIS »

Entrée · Plat ou Plat · Dessert

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

55 €

MENU « GUIRAUD »

Entrée · Plat · Dessert

75 €

MENU « GRAND CERCLE »

Laissez-vous guider
par le Chef

En 4 Temps	En 6 Temps
95 €	120 €

ACCORD METS ET VINS

3 verres de 10 cl 40€

4 verres de 10 cl 55€

6 verres de 10 cl 80€

LA CARTE

LES ENTRÉES

29 €

Vol-au-vent d'escargots
Cuisinés à la Bordelaise



Tomate Ananas caramélisée au miso de Sauternes
Réduction de tomate parfumée au shiso vert et Ajo Blanco



Sépiole marinée au gingembre
Concombre, sésame et lait glacé de salicorne

LES PLATS

42 €

L'EAU DOUCE

Sandre mitonné à la lie de vin
Fondue de laitue et d'oseille aux coquillages
Jus des arêtes lié au beurre d'algue d'eau douce

LA MER

Homard bleu saisi à la braise, courgette Cardinale
Infusion de Green Zebra acidulée à la verveine et sabayon aux sucres des carapaces

LA TERRE

Suprême de pigeonneau grillé aux sarments de vigne
La cuisse croustillante, melon, oignons nouveaux
Farce à gratin et sauce Diable

LES FROMAGES

18 €

Sélection de fromages affinés et confiture du moment

LES DESSERTS

24 €

Baba imprégné au gin et à l'hibiscus
Ganache légère à la vanille de Madagascar
Sorbet et brisures de framboises



Nage onctueuse d'abricot au Sauternes et parfumée au safran
Chouchous de pistache, éclats de meringue et sorbet abricot



Soufflé léger au chocolat Guanaja
Sorbet menthe et citron vert

Yoann AMADO
Chef Exécutif

Juliette BONNARD
Cheffe Pâtissière