

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€

Un menu adapté pour les enfants de moins de 12 ans est disponible sur demande au tarif de 25 €

LA CARTE

LES ENTRÉES

29 €

Tourteau cuit à la nage, avocat, tagète,
Dashi de pamplemousse ambré au caramel de crustacé



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



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

LES PLATS

42 €

LA MER

Saint-Pierre de ligne confit, aubergine gratinée aux algues
Beurre battu de crevettes grises rafraîchi au verjus



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

LA TERRE

Suprême de pigeonneau grillé aux sarments de vigne
Maïs, figue, condiment sangria et sauce diable
La cuisse confite aux éclats de pop corn

Nos viandes sont d'origine France ou U.E. - Prix nets – Taxes et service compris

LES FROMAGES

18 €

Sélection de fromages affinés et confiture du moment

LES DESSERTS

24 €

Soufflé léger au Sauternes

Confit de pêche jaune parfumé au romarin et sorbet pêche de vigne



Raviole ouverte au chocolat Manjari

Orgeat, amandes caramélisées, sorbet lait ribot et verveine



Nage prise de fruits rouges, ganache légère mentholée

Eclats de meringues et sorbet infusé au poivre de Tasmanie

Yoann AMADO

Chef Exécutif

Juliette BONNARD

Cheffe Pâtissière