

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



Courge butternut rôtie aux éclats de noisettes
Jus truffé et écume d'Ossau Iraty



Tête de veau fondante aux huitres et condiments
Beurre blanc et ciboulette

LES PLATS

42 €

LA MER

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



Rouget barbet saisi à la flamme, girolles, vinaigre de Sauternes
Jus des têtes lié au foie gras et à l'Armagnac

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 d'agrumes parfumé au romarin et sorbet infusé au feuilles de kaffir



Raviole ouverte au chocolat Manjari

Orgeat, amandes caramélisées, sorbet lait ribot et verveine



Figues à peine rôties à la mélasse de grenade

Crème double poudrée aux épices, fines arlettes caramélisées

Et thé glacé infusé aux feuilles de figuier

Yoann AMADO

Chef Exécutif

Juliette BONNARD

Cheffe Pâtissière

LE CERCLE
GUIRAUD