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 95 €

En 6 Temps 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 €

Noix de coquilles Saint-Jacques en fines quenelles vapeur,
Embeurrée de choudou, yuzu et livèche

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

Homard bleu saisi à la braise, chou-fleur Cardinal,
Vinaigre de Sauternes et sabayon aux sucs des carapaces

LA TERRE

Suprême de pigeonneau grillé aux sarments de vigne
Betterave boulangère, cassis 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

Nage prise de poire à l'eau-de-vie,
Ganache légère parfumée aux baies de genièvre,
Jus de cassis et sorbet poire

Yoann AMADO
Chef Exécutif

Juliette BONNARD
Cheffe Pâtissière