

MENUS CARTE

MENU « CERCLE GUIRAUD »

Entrée • Plat **ou** Plat • Dessert

47 €

Entrée • Plat • Dessert

59 €

MENU « AUBERGE CHAMPÊTRE »

Un Amuse bouche et
Quatre mets découverte
Sélectionnés par le Chef

(Disponible uniquement
au diner jusqu'à 21h)

80 €

MENU DES « DRÔLES »

Assiette de jambon

Burger **ou** Fish and Chips
accompagnés de pommes frites

Tarte au chocolat **ou** Salade de
fruits

25 €

LE CERCLE
GUIRAUD

Yoann AMADO
Chef Exécutif
Juliette BONNARD
Cheffe Pâtissière

LES ENTRÉES

22 €

Maquereau "Petit Guiraud"

Foie gras de canard mi-cuit, fine gelée aux épices
Confit de pommes et poires parfumé au gingembre
Pain de campagne toasté

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

LES PLATS

LA MER ET LA RIVIÈRE

31 €

Truite de Banka caramélisée au miso, jeunes pousses d'épinards
Beurre blanc au caviar de brochet et vinaigre de cerisier

Lotte cuisinée Barigoule, artichaut, coquillage
Beurre battu au jus de tomates du château infusé au basilic

LA TERRE

31 €

Ris de veau rôti aux éclats de pistaches
Girolles, trompettes de la mort, sauce Albuféra
*supp 14 €

Demi-Pigeonneau grillé aux sarments de vigne
Condiment sangria blanche, sauce diable
La cuisse confite aux figues et maïs doux

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

LES FROMAGES

16 €

Sélection de fromages affinés

LES DESSERTS

18 €

Croustade de pêches jaunes
Ganache légère à l'estragon, sorbet cacahuètes

Soufflé au chocolat Guanaja, sorbet framboise

Crème brûlée parfumée à la vanille
Poire, noix de pécan caramélisées, sorbet thym et citron