

NOS MENUS

MENU « SAUTERNAIS »

Entrée · Plat ou Plat · Dessert

(Disponible uniquement au déjeuner)

47 €

MENU « CERCLE GUIRAUD »

Entrée · Plat · Dessert

59 €

MENU « AUBERGE CHAMPÊTRE »

Un Amuse bouche et
Quatre mets découverte
Sélectionnés par le Chef

(Disponible uniquement au diner)

80 €

ACCORD METS ET VINS

3 verres de 10 cl

30 €

4 verres de 10 cl

40 €

MENU DES « DRÔLES »

Assiette de jambon

Burger ou Fish and Chips
accompagnés de pommes frites

Tarte au chocolat
Ou Salade de fruits

25 €

LA CARTE

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

Gratinée d'oignon paille en royale et caramélisé
Jus de rôti truffé

LES PLATS

LA MER ET LA RIVIÈRE

31 €

Quenelles de Saint-Jacques vapeur
Embeurrée de choux au yuzu et livèche

Saint-Pierre confit à la moëlle, pommes de terre aux algues
Condiment Sauternes, beurre battu de crevettes grises
*supp 14 €

LA TERRE

31 €

Selle d'agneau Diamandin
Cuisinée au céleri, noix et vin d'Arbois
*supp 8 €

Demi-Pigeonneau grillé aux sarments de vigne
Navet boule d'or étuvé au Sauternes et clémentine, sauce Diable

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 €

Millefeuille de pommes Tatin
Crème double parfumée à la vanille acidulée

Raviole ouverte au chocolat Manjari, orgeat, amandes caramélisées
Sorbet lait ribot et verveine

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

Yoann AMADO
Chef Exécutif

Juliette BONNARD
Cheffe Pâtissière