

NOS MENUS

MENU « SAUTERNAIS »

Entrée · Plat ou Plat · Dessert

(Proposé uniquement au déjeuner)

47 €

MENU « GUIRAUD »

Entrée · Plat · Dessert

59 €

MENU « GRAND CERCLE »

Laissez-vous guider
Avec cinq mets sélectionnés
Par le Chef

90 €

ACCORD METS ET VINS

3 verres de 10 cl 30 €

5 verres de 10 cl 50 €

LA CARTE

LES ENTRÉES

22 €

Noix de coquilles Saint-Jacques en quenelles vapeur
Embeurrée de chou au yuzu et livèche



Foie gras de canard mi-cuit, fine gelée épicée
Confit de pommes et poires parfumé au gingembre



Oeuf de poule poché à la Château Guiraud
Et truffe noire
*supp 12 €

LES PLATS

31 €

LA MER

Maigre à la nacre et tartare d'huitres au couteau
Topinambour et beurre battu d'un dashi

LA TERRE

Ris de veau rôti aux éclats de noix
Céleri rave, sauce suprême parfumée au vin d'Arbois
*supp 12 €



Demi-pigeonneau grillé aux sarments de vigne
Betterave boulangère, mousseline de pommes ratte truffée et sauce diable

VENDREDI 14 FÉVRIER 2025

MENU DE LA
SAINT-VALENTIN
150.00 €

ACCORD VINS
VERRES DE 10 CL
70.00 €

Mises en bouche

LES FROMAGES

16 €

Sélection de fromages affinés et confiture du moment

HOMARD BLEU

Cuit à la nage en salade aux truffes noires, vinaigrette huile d'olive et citron

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



Gratin d'agrumes au Sauternes Château Guiraud 2010
Sorbet aux feuilles de kaffir et sacristain

FOIE GRAS DE CANARD

Rôti aux huitres fumées, dashi de canard

LANGOUSTINE ROYALE

Caramélisé au miso, perle du japon aux sucres des têtes
Pomme verte et caviar Oscietre

RIS DE VEAU

Doré aux éclats de noix, céleri rave
Sauce suprême parfumée au vin d'Arbois

BABA AU GIN

Crèmeux à la vanille, hibiscus
Poivre de Tasmanie et sorbet pamplemousse

Yoann AMADO
Chef Exécutif

Juliette BONNARD
Cheffe Pâtissière

Mignardises