

## 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 €

Poulpe cuisiné à la Galicienne



Pot au feu de foie gras de canard  
Aux huitres et poivre de Kampot

\*supp 8 €



Asperges blanches “terre brûlée”  
Yuzu, cacao, fruits secs et caviar de brochet fumé

### LES PLATS

31 €

### LA MER

Sole cuite vapeur, poireaux crayon caramélisés  
Jus de crustacés au ponzu

### LA TERRE

Ris de veau doré aux éclats de noix  
Céleri rave, jus de rôti parfumé au vin d'Arbois

\*supp 14 €



Suprême de pigeonneau grillé aux sarments de vigne  
Colrave aux algues et sauce diable

## LES FROMAGES

16 €

Sélection de fromages affinés et confiture du moment

## LES DESSERTS

18 €

Soufflé léger au chocolat Guanaja

Sorbet thym et citron



Vacherin de kiwi vert à l'aneth

Sorbet yaourt et vinaigrette acidulée



Poire pochée au naturel, crémeux mascarpone

Jus de cassis infusé aux baies de genièvre, sorbet eau de vie de poire

Yoann AMADO

Chef Exécutif

Juliette BONNARD

Cheffe Pâtissière