

LES DESSERTS

12 €

Sélection de fromages affinés

—
“Comme un café au lait”

—
Crème brûlée parfumée à la vanille, poires et noix de pécan, sorbet thym citron

—
“1000 % Chocolat”

—
Millefeuilles Tatin, crème crue parfumée à la vanille, pomme acidulée

À PARTAGER

Les tartinables Domaine Terra
8 €

Tarama d'œufs de brochet fumé
10 €

Fromage de chèvre mariné par nos soins à l'huile d'olive, ail, thym et romarin
8 €

Sélection de charcuteries et de terrines de campagne
14 €

Churros au sucre, confiture de saison ou sauce chocolat-praliné
7 €

LE CERCLE

GUIRAUD

CHEF EXECUTIF
Yoann Amado

CHEFFE PÂTISSIÈRE
Juliette Bonnard

MENUS CARTE

MENU « CERCLE GUIRAUD »

Entrée · Plat **ou** Plat · Dessert
35 €

Entrée · Plat · Dessert
47 €

MENU « AUBERGE CHAMPÊTRE »

Quatre mets découverte
sélectionnés par le Chef
(Disponible uniquement au diner)
59 €

MENU DES « DRÔLES »

Assiette de jambon

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

Tarte au chocolat **ou** salade de fruit
20 €

LES ENTRÉES

16 €

Rémoulade de choux fleurs à l'anguille fumée, pomme verte, vinaigrette au vandouvan

Courge rôtie aux éclats de noisettes, Osso Iraty, jus truffé

Foie Gras de canard mi-cuit, chutney de coing au gingembre, pain de campagne toasté

Oeuf de poule à la Château Guiraud, caviar Oscietre
*supp caviar 10€

LA MER ET LA RIVIÈRE

24 €

Saint Pierre confit à la moelle, pommes rattes au nori, Sauternes et crevettes grises
*supp12€

Quenelles de Saint Jacques vapeur, livèche, embeurrée de choux au yuzu

LA TERRE

24 €

Volaille fermière étuvée au vin jaune, champignons sauvages,
sauce suprême perlée à l'huile de piment fumé

Pigeon grillé aux sarments de vignes,
Parmentier des cuisses confites au maïs doux, Sangria blanche et sauce diable