

LES DESSERTS

12 €

Sélection de fromages affinés



Biscuit madeleine à l'huile d'olive, crème légère infusée au feuille de Kaffir,
sorbet yaourt et citron caviar



Crème au caramel de clémentine, Arlette et clémentine givrée



“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 dîner)
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 €

Dorade Royale grillée à la flamme, laitue celtuce aux saveurs de bord de mer

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, truffe d'automne
*supp 10€

LA MER ET LA RIVIÈRE

24 €

Bar de ligne cuisiné aux huîtres, topinambours,
beurre battu d'un dashi
*supp 14€

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

LA TERRE

24 €

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

Pigeon grillé aux sarments de vignes,
Betterave boulangère, cassis, sauce diable

Prix nets - Services compris