

## LES FROMAGES

15 €

Sélection de fromages affinés

## LES DESSERTS

15 €

Baba à l'amaretto, ganache légère à la vanille, sorbet cerise



Vanille intense et caramel de café, sorbet Oabika



Soufflé au chocolat Guanaja, sorbet thym et citron



Nage de fraises et rhubarbe pochée  
Amarante, sorbet au lait de brebis

## À PARTAGER

### LE SALÉ

Les tartinables Domaine Terra 8 €

Tarama d'œufs de brochet fumés 10 €

Sélection de fromages affinés 15 €

Assiette de jambon de porc noir Gascon 14 €

### LE SUCRÉ

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

**LE CERCLE**  
GUIRAUD

Yoann AMADO  
Chef Exécutif

Juliette BONNARD  
Cheffe Pâtissière

## MENUS CARTE

### MENU « CERCLE GUIRAUD »

Entrée · Plat **ou** Plat · Dessert  
42 €

Entrée · Plat · Dessert  
54 €

### MENU « AUBERGE CHAMPÊTRE »

Quatre mets découverte  
sélectionnés par le Chef  
(Disponible uniquement au dîner  
jusqu'à 21h)  
70 €

### MENU DES « DRÔLES »

Assiette de jambon

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

Tarte au chocolat **ou** Salade de fruit  
22 €

## LES ENTRÉES

19 €

Aubergine cuisinée comme une pizza

Foie gras de canard mi-cuit, fine gelée et confit de fraises  
Pain de campagne toasté

Petit pois en velouté glacé  
Caillé de lait infusé à l'huile de menthe, féta givrée

Thon rouge mariné au soja  
Velour d'avocat, citron vert, sésame et caviar osciètre  
\*supp 10 €

## LA MER ET LA RIVIÈRE

28 €

Truite de Banka marinée au miso, jeunes pousses d'épinards  
Beurre blanc au caviar de brochet et vinaigre de cerisier

Dorade royale marinée au gingembre et grillée à la flamme  
Spaghettis de concombre

## LA TERRE

28 €

Ris de veau rôti aux éclats de pistaches  
Asperges vertes, Madère et vin de Jeres  
\*supp 10 €

Pigeonneau grillé aux sarments de vigne  
Pommes de terre aux algues et sauce diable  
Les cuisses confites en vinaigrette de Romaine