

LES FROMAGES

16 €

Sélection de fromages affinés

LES DESSERTS

18 €

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

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 9 €

Tarama d'œufs de brochet fumés 12 €

Sélection de fromages affinés 16 €

Assiette de jambon de porc noir Gascon 15 €

LE SUCRÉ

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

MENU DES « DRÔLES »

Assiette de jambon

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

Tarte au chocolat **OU** Salade de
fruit
25 €

LE CERCLE
GUIRAUD

Yoann AMADO
Chef Exécutif

Juliette BONNARD
Cheffe Pâtissière

MENUS CARTE

MENU « CERCLE GUIRAUD »

Entrée · Plat **OU** Plat · Dessert
47 €

Entrée · Plat · Dessert
59 €

MENU « AUBERGE CHAMPÊTRE »

Un Amuse bouche et
Quatre mets découverte
Sélectionnés par le Chef

(Disponible uniquement
au dîner jusqu'à 21h)
80 €

LES ENTRÉES

22 €

Aubergine cuisinée comme une pizza

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

Tomates anciennes, burrata de chèvre
Infusion d'eau de tomates à la verveine

LES PLATS

LA MER ET LA RIVIÈRE

31 €

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

31 €

Ris de veau rôti aux éclats de pistaches
Courgettes, Madère et vin de Jers
*supp 10 €

Demi-Pigeonneau grillé aux sarments de vigne
Pommes de terre aux algues et sauce diable
La cuisse confite en vinaigrette de Romaine