LES FROMAGES

12 €

Sélection de fromages affinés

LES DESSERTS

12 €

Baba au gin, ganache légère à la vanille, Sorbet Pamplemousse

Crème au caramel de clémentine, Arlette et clémentine givrée

"1000 % Chocolat"

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

Nos viandes sont d'origine France ou U.E. - Prix nets – Taxes et service compris

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 €

Pomme ratte confite aux saveurs de bord de mer, câpres, écume de haddock

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

Foie Gras de canard mi-cuit, chutney de pommes et poires au gingembre,
Pain de campagne toasté

Oeuf de poule poché à la Château Guiraud, truffe noire du Périgord
*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, champignons,
sauce suprême perlée à l'huile de piment fumé

Pigeonneau grillé aux sarments de vignes,
Navet boule d'or étuvé au Sauternes, clémentine, sauce diable

Nos viandes sont d'origine France ou U.E. - Prix nets – Taxes et service compris