

LES FROMAGES

15 €

Sélection de fromages affinés

LES DESSERTS

15 €

Baba au gin, ganache légère à la vanille, sorbet pamplemousse

— — —

Vanille intense et caramel de café, sorbet Oabika

— — —

Soufflé au chocolat Guanaja, sorbet thym et citron

— — —

Kiwi en vinaigrette, crème légère à l'aneth, sorbet yaourt

À PARTAGER

LE SALE

Les tartinables Domaine Terra 8 €

Tarama d'œufs de brochet fumés 10 €

Sélection de fromages affinés 15 €

Sélection de charcuteries 15 €

LE SUCRE

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
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 €

Asperge blanche en crème brûlée, orange sanguine et agastache

Poulpe cuisiné à la Galicienne

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, fêta givrée

LA MER ET LA RIVIÈRE

28 €

Merlu de ligne cuisiné Koskera

Sole vapeur, carotte fane lacto-fermentée
Sucs d'arêtes et main de bouddha
*supp 12€

LA TERRE

28 €

Boeuf snacké à la plancha et voilé de lard gras
Asperges vertes, ail des ours et coquillages
*supp 6 €

Pigeonneau grillé aux sarments de vignes,
Colrave aux algues et sauce diable
Les cuisses confites en vinaigrette de Romaine