

## LES DESSERTS

12 €

Sélection de fromages affinés



Petits choux craquelins au citron, fumés au bois de barrique, meringue italienne



Crème brûlée parfumée à la vanille, abricots, sorbet thym citron



Crèmeux au chocolat Hukambi, nougat glacé, amandes caramélisées, glace vanille



Pavlova aux cerises, lait d'orgeat, crème glacée à l'Amaretto

LE CERCLE  
G U I R A U D

## À PARTAGER

Les tartinables Domaine Terra

**7 €**

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 €**

# LE CERCLE G U I R A U D

CHEF EXECUTIF  
Yoann Amado

CHEFFE PÂTISSÈRE  
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 ou légumes

Tarte au chocolat *ou* salade de fruit

**20 €**

## LES ENTRÉES

**16 €**

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

Aubergine cuisinée comme une pizza

Foie Gras de canard mi-cuit, marmelade de fraise, pain de campagne toasté

Huitre en ravigote, Grenier Médocain, caviar osciètre

*\*supp caviar 8 €*

## LA MER ET LA RIVIÈRE

**24 €**

Truite marinée au miso, jeunes pousses d'épinards,  
beurre blanc au caviar de brochet

Crudo de mulot noir au lait ribot, concombres marinés à l'huile de sésame grillée

## LA TERRE

**24 €**

Carpaccio de boeuf, caviar d'aubergine, yaourt et vinaigrette au piment fumé

Pigeon grillé aux sarments de vignes, piperade des cuisses confites,  
framboises et sauce diable