



## LA GRAND'VIGNE

Sur la rive gauche de la Garonne, au cœur du terroir de Pessac-Léognan, le restaurant La Grand'Vigne vous propose, dans le cadre élégant d'une ancienne orangerie, une cuisine lumineuse et enracinée.

De leurs périples lointains, les marins, autrefois, convoiaient jusqu'au port de la Lune, à Bordeaux, des denrées insolites et merveilleuses. Dans cet esprit explorateur, Nicolas Masse a conservé de ses nombreux voyages quelques saveurs originales qu'il marie, avec précision et subtilité, aux meilleurs produits de l'Aquitaine.

Des côtes atlantiques jusqu'à cette terre des Graves, Nicolas Masse a noué des liens étroits avec les artisans qui lui apportent, au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leur élevage, de leurs jardins.

Nous vous invitons à partager ses découvertes et ses rencontres en vous laissant guider sur cette route paisible qui mène de l'océan à la vigne.



# LA GRAND'VIGNE

## PREMIERS PAS

- Asperge blanche du domaine d'Uza cuite à la braise 45 €  
*Homard bleu de sabayon à l'orange*
- Promenade au potager 40 €  
*Tarte de jeunes poireaux crémeux et marinés*
- Tourteau 43 €  
*Céleri branche et coquillages de Galice*
- Caviar d'Aquitaine 65 €  
*Tartare de langoustine, concombre et gingembre*

## L'OCÉAN

- Sole petit bateau d'Arcachon 52 €  
*Légumes du moment et jus teriyaki*
- Turbot sauvage aux percebes de Galice 68 €  
*Barbacanes des vignes et sauce Matelote*

## LA FERME

- Pigeon de Madame Le Guen 70 €  
*Artichaut poivrade farci, jus cardamome*
- Ris de veau fermier 65 €  
*Pomme de terre des vendangeurs et oignons doux de printemps*

*Prix nets*

*Taxes et service inclus*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*



# LA GRAND'VIGNE

## LES FROMAGES

Affinés par Le Maître Fromager Jean d'Alos

20 €

## ÉPILOGUE

Noisettine du Médoc

*Tuile et sorbet cacao*

24 €

Fraises Gariguettes

*Fromage frais et sorbet hibiscus*

24 €

Chocolat noir Guanaja

*Noix de coco et crémeux*

24 €

*Prix nets*

*Taxes et service inclus*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*



# LA GRAND'VIGNE

## DE L'OcéAN À LA VIGNE

Caviar d'Aquitaine

*Tartare de langoustine, concombre et gingembre*

Promenade au potager

*Tarte aux premiers petits pois de printemps, oignons nouveaux et ail confit*

Œuf de ferme en colère

*Blettes du potager et chlorophylle persillade*

Bar de ligne de la Cotinière

*Morillons, fumet fumé et livèche*

Agneau de lait des Pyrénées,

*Asperges vertes à la braise et ail des ours*

Meringue

*Citrons, menthe et miel de fleurs*

Fraises Gariguettes

*Fromage frais, sorbet hibiscus*

## VOYAGE EN 5 ETAPES

130 €

- A servir à l'ensemble des convives

## VOYAGE EN 7 ETAPES

170 €

- A servir à l'ensemble des convives

---

## MENU EXPRESSION D'UN TERROIR

95 €

- A servir à l'ensemble des convives uniquement les samedis et dimanches au déjeuner

Prix nets

Taxes et service inclus

Toutes nos viandes sont d'origine française



# LA GRAND'VIGNE

SÉLECTION D'EXCEPTION – 225 €

Krug Grande Cuvée

Château Smith Haut Lafitte blanc 2010  
*Pessac Léognan*

Domaine de Chevalier blanc 2001 Magnum  
*Cru Classé de Graves*

Château Lafite Rothschild 2002  
*Pauillac*

Château D'Yquem 2005  
*1<sup>er</sup> Cru Classé Supérieur, Sauternes*

*Service au verre 15 cl  
Prix nets  
Taxes et service inclus*