



LA GRAND'VIGNE

Terre de vignes

Ici, le temps s'arrête.

Au cœur du vignoble des Graves, autour du restaurant La Grand'Vigne, est né tout un écosystème du bonheur de vivre. La vigne, naturellement mais aussi les chevaux, le jardin potager ou encore le tonnelier sont les acteurs d'un spectacle vivant évoluant au rythme des saisons.

Le Chef Nicolas Masse aime se sentir proche de cette terre et de ceux qui en cultivent les fruits. A la manière d'un vigneron, il cherche à exprimer l'essence même de ce terroir d'exception et de ses produits : il assemble et compose pour ne finalement retenir que l'essentiel.

Sans le vin, fruit fétiche de cette terre, l'expérience ne serait pas complète. Les assiettes viennent ainsi sublimer la somptueuse palette de vins de Pessac-Léognan et d'ailleurs mis en scène par le Chef Sommelier Aurélien Farrouil.

Plongez dans cet environnement et prenez le temps d'entrer dans une parenthèse, celle d'une vie simple, authentique, apaisée. Celle d'une émotion originelle : « l'Art de Vigne »



LA GRAND'VIGNE

L'ATTAQUE

Homard bleu au naturel 65 €

Tomates douces et acidulées, vinaigrette au Lillet Rouge

Œuf de ferme en colère 39 €

Chlorophylle et jus de volaille

Tourteau 43 €

Céleri branche et coquillages de Galice

Langoustine Royale 60 €

Agrumes au naturel et crème herbacée

LES NOTES IODÉES

Suprême de Saint Pierre 70 €

Cannelloni végétal chou-fleur et fumet fumé aux algues

Noix de coquilles Saint-Jacques 75 €

Topinambour, noisette et truffe noire

LES NOTES MUSQUEES

Pigeon de Madame Le Guen cuit sur le coffre 70 €

Maïs Grand roux Basque et pruneaux d'Agen

Côte de veau des Pyrénées 155 €

Cèpes du Médoc, pommes de terre soufflées et verjus

Pour 2 personnes

Prix nets - Taxes et service inclus

Toutes nos viandes sont d'origine française



LA GRAND'VIGNE

LAFINALE

Fromages <i>Par Pierre Dauchez (Pessac)</i>	20€
Tarte au citron <i>Pas comme les autres</i>	24 €
Sarment de Vigne sur Terre de Graves <i>Chocolats Grands Crus</i>	24 €
Noisettine du Médoc <i>Glace fondue au Cognac de l'Ile de Ré</i>	24 €
Le café <i>Noix de pécan & cardomome</i>	24 €

Prix nets - Taxes et service inclus



LA GRAND'VIGNE

EXPRESSION D'UN TERROIR

La Langoustine

Promenade au potager

Foie gras de Chalosse

Bar de ligne de la Cotinière

Pigeon de Madame Le Guen

Pamplemousse litchi

Noisettine du Médoc

VOYAGE EN AQUITAINE EN 5 ETAPES

- A servir à l'ensemble des convives

130 €

VOYAGE EN AQUITAINE EN 7 ETAPES

- A servir à l'ensemble des convives

170 €

Menu déjeuner – le samedi et dimanche midi –

95 €

*Prix nets - Taxes et service inclus
Toutes nos viandes sont d'origine française*



LA GRAND'VIGNE

SÉLECTION D'EXCEPTION – 250 €
Grands Crus sublimes

Champagne Henri Giraud
Fût de Chêne MV10

Château Smith Haut Lafitte blanc 2010
Pessac Léognan

Château Malartic Lagravières blanc 2010
Pessac Léognan, Cru Classé de Graves

Château Cheval Blanc Saint Emilion 2006
1^{er} Grand Cru Classé A

Château d'Yquem 2005
Sauternes, 1^{er} Cru Classé Supérieur

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