



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 notre équipe sommellerie.

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 : « **P'Art de Vigne** »



LA GRAND'VIGNE

Voyage printanier en Terre de Vignes

140 euros

Tartare de langoustine et caviar Oscière d'ici,
crème herbacée

Filet de bœuf fumé aux sarments de vigne,
asperges blanches à l'ail sauvage de nos campagnes

Tarte au fromage de chèvre frais de Monsieur Teulé,
relevé aux aromates de nos jardins

La rhubarbe,
gelée de Sauternes et fromage blanc

Prix nets - Taxes et service inclus

Toutes nos viandes sont d'origine française



LA GRAND'VIGNE

Terre de vignes

Here, time stands still.

Amidst the Graves vineyards, surrounding the restaurant La Grand'Vigne, is an **ecosystem for the joy of living**. The grape, naturally, but also horses, the kitchen garden and the cooper are all players on a living stage that changes with the seasons.

Chef Nicolas Masse likes to feel close to this region and those who farm it. Like a winemaker, he seeks to express the very essence of this **exceptional terroir** and its produce: he assembles and composes, ultimately retaining only the essentials.

The experience would not be complete without wine, the region's iconic produce. And so the dishes enhance the **sumptuous range of Pessac-Léognan wines** presented by our sommelier team.

Journey into the heart of this region and stop a while to enjoy a simple, authentic, peaceful way of living. Immerse yourself in "**The Art of the Vine**".



LA GRAND'VIGNE

Spring trip to Terre de Vignes

140 euros

Langoustine tartare & local Oscietra caviar,
herbal cream

Smoked beef fillet over vine shoots,
white asparagus with garlic

Monsieur Teulé's goat cheese tart,
seasoned with aromatics from our garden

The rhubarb,
jelly of Sauternes and cottage cheese

Net prices – taxes and service included

Meats are from France