



# LA GRAND'VIGNE

## Voyage en Aquitaine

### *Menu du nouvel An*

Carpaccio de bar de ligne et huile de tagète

Pomme de terre vendangeur à la truffe noire

Homard cuit à la braise et salsifis, sabayon herbacé

Dos de chevreuil aux baies de genièvre  
sauce poivrade, céleri fermenté au raifort

Tarte au fromage de chèvre affiné à la noisette

Jardin sucré

Poire et Litchi en toute transparence

**350€ par personne, hors boissons**

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de votre responsable de salle. Origines des viandes (élevage et traitement) affichés dans le restaurant. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.