



Terre de Vignes

Ici, le temps s'arrête. Au cœur du vignoble des Graves, autour du restaurant La Grand Vigne, est né 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 se sent 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".





Expression d'un terroir

Notre philosophie: vous proposer un voyage en Terre de Vignes comme un retour à l'essentiel. Un potager bio travaillé en permaculture et un poulailler approvisionnent nos cuisines en œufs frais, fruits, légumes, herbes fraîches et fleurs comestibles. Ce qui n'est pas produit sur nos sols a été soigneusement sourcé auprès de producteurs et artisans aquitains, respectueux du vivant. Ne laisser place qu'à la pureté du produit.

Le voyage en Terre de Vignes
en 5 étapes: 165 €
en 7 étapes: 205 €

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de votre responsable de salle. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés

