

MENUS CARTE

MENU « CERCLE GUIRAUD »

Entrée · Plat **ou** Plat · Dessert

47 €

Entrée · Plat · Dessert

59 €

MENU « AUBERGE CHAMPÊTRE »

Un Amuse bouche et
Quatre mets découverte
Sélectionnés par le Chef

(Disponible uniquement
au diner jusqu'à 21h)

80 €

MENU DES « DRÔLES »

Assiette de jambon

Burger **ou** Fish and Chips
accompagnés de pommes frites

Tarte au chocolat **ou** Salade de
fruit

25 €

LE CERCLE
GUIRAUD

Yoann AMADO
Chef Exécutif
Juliette BONNARD
Cheffe Pâtissière

LES ENTRÉES

22 €

Maquereau "Petit Guiraud"

Foie gras de canard mi-cuit, fine gelée et confit de fraises
Pain de campagne toasté

Tomates anciennes, burrata de chèvre
Infusion d'eau de tomates à la verveine

LES PLATS

LA MER ET LA RIVIÈRE

31 €

Truite de Banka caramélisée au miso, jeunes pousses d'épinards
Beurre blanc au caviar de brochet et vinaigre de cerisier

Maigre de ligne en Crudo
Fenouil, Green Zébra, aneth et girofle

LA TERRE

31 €

Ris de veau rôti aux éclats de pistaches
Courgettes, Madère et vin de Jeres
*supp 10 €

Demi-Pigeonneau grillé aux sarments de vigne
Framboise, sauce diable
La cuisse confite en piperade

LES FROMAGES

16 €

Sélection de fromages affinés

LES DESSERTS

18 €

Baba à l'amaretto, ganache légère à la vanille, sorbet cerise

Soufflé au chocolat Guanaja, sorbet framboise

Crème brûlée parfumée à la vanille
Abricot, amande fraîche, sorbet thym et citron