



## *Menu Empreintes d'Aquitaine*

**175 €**

### ***Aperitif***

Pour l'apéritif : Amuse-bouche  
*Les Hauts de Smith Blanc 2020*

---

### ***Entrée***

Terrine de foie gras, chutney de figues,  
Jeune mesclun, croustille de pain raisin noisette  
*Le Petit Haut Lafitte Blanc 2019*

### ***Plat***

Tendre volaille, sauce aux champignons,  
Mousseline de pomme de terre au lard fumé, oignons rouges au  
vieux Xérès

-

Filet de truite, sauce vigneronne,  
Mousseline de pomme de terre au citron, légume de saison glacé  
*Les Hauts de Smith Rouge 2014 en magnum*

### ***Fromage***

Sélection de 2 fromages  
*Smith Haut Lafitte rouge 2014 en magnum*

### ***Dessert***

Compotée de pommes aux zestes d'orange, dacquoise noisette,  
éclats de chocolat



## *Menu Reflet des Graves*

**220 €**

### *Aperitif*

Pour l'apéritif : Amuse-bouche  
*Les Hauts de Smith Blanc 2020*

---

### *Entrée*

Tartare de dorade, champignons bruns  
*Château Smith Haut Lafitte blanc 2018*

### *Plat*

Filet de bœuf, jus brun,  
Célerisotto crémeux à la truffe, carotte glacée  
-  
Sélection de la criée,  
Carotte fleurie aux jeunes pousses de la vallée des deux sources  
*Les Hauts de Smith Rouge 2014 en magnum*

### *Fromage*

Saint Nectaire, tartine aux champignons de saison  
*Smith Haut Lafitte Rouge 2012 en magnum*

### *Dessert*

Tartare de fruits de saison, espuma vanille, mikados de meringue