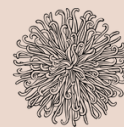




Fête *baroque*
à Sauternes
3^{ème} édition

LES MENUS DU FESTIVAL



RESTAURANT

LA CHAPELLE

CHÂTEAU GUIRAUD • SAUTERNES

Déjeuner

Carpaccio d'esturgeon d'Aquitaine fumé, crème au citron vert et crème glacée concombre estragon

Poitrine de cochon du Béarn confite, navet en texture et jus réduit au café

Tarte citron meringuée

Menu à 40 € - accord mets et vins : + 20 €

Dîner

Carottes des sables en texture

Oeuf parfait, crème de pecorino, pistache et pancetta

Suprême de volaille des Landes rôtie, crémeux de courge, carotte glacée, noisettes et crème au Sauternes de Guiraud

Pavlova aux agrumes et sorbet framboises

Menu à 50 € - accord mets et vins du Château : + 20 €