



LA GRAND'VIGNE

Sur la rive gauche de la Garonne, au cœur du terroir de Pessac-Léognan, le restaurant La Grand'Vigne vous propose, dans le cadre élégant d'une ancienne orangerie, une cuisine lumineuse et enracinée.

De leurs périples lointains, les marins, autrefois, convoiaient jusqu'au port de la Lune, à Bordeaux, des denrées insolites et merveilleuses. Dans cet esprit explorateur, Nicolas Masse a conservé de ses nombreux voyages quelques saveurs originales qu'il marie, avec précision et subtilité, aux meilleurs produits de l'Aquitaine.

Des côtes atlantiques jusqu'à cette terre des Graves, Nicolas Masse a noué des liens étroits avec les artisans qui lui apportent, au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leur élevage, de leurs jardins.

Nous vous invitons à partager ses découvertes et ses rencontres en vous laissant guider sur cette route paisible qui mène de l'océan à la vigne.



LA GRAND'VIGNE

PREMIERS PAS

- Asperge blanche du domaine d'Uza cuite à la braise 45 €
Homard bleu de sabayon à l'orange
- Promenade au potager 40 €
Tarte de jeunes poireaux crémeux et marinés
- Tourteau 43 €
Céleri branche et coquillages de Galice
- Caviar d'Aquitaine 65 €
Tartare de langoustine, concombre et gingembre

L'OCÉAN

- Sole petit bateau d'Arcachon 52 €
Légumes du moment et jus teriyaki
- Turbot sauvage aux percebes de Galice 68 €
Barbacanes des vignes et sauce Matelote

LA FERME

- Pigeon de Madame Le Guen 70 €
Artichaut poivrade farci, jus cardamome
- Ris de veau fermier 65 €
Pomme de terre des vendangeurs et oignons doux de printemps

Prix nets

Taxes et service inclus

Toutes nos viandes sont d'origine française



LA GRAND'VIGNE

LES FROMAGES

Affinés par Le Maître Fromager Jean d'Alos

20 €

ÉPILOGUE

Sarment de Vigne
Chocolat Grand Cru

24 €

Fraises Gariguettes
Fromage frais et sorbet hibiscus

24 €

Rhubarbe
Verveine et arlette vanille

24 €

Prix nets

Taxes et service inclus

Toutes nos viandes sont d'origine française



LA GRAND'VIGNE

DE L'OcéAN À LA VIGNE

Caviar d'Aquitaine

Tartare de langoustine, concombre et gingembre

Promenade au potager

Artichauts, blettes et estragon

Œuf de ferme en colère

Blettes du potager et chlorophylle persillade

Bar de ligne de la Cotinière

Morillons, fumet fumé et livèche

Pigeon de Madame Le Guen,

Cerises noires et amandes fraîches

Meringue

Citrons, menthe et miel de fleurs

Fraises Gariguettes

Fromage frais, sorbet hibiscus

VOYAGE EN 5 ETAPES

- A servir à l'ensemble des convives

130 €

VOYAGE EN 7 ETAPES

- A servir à l'ensemble des convives

170 €

MENU EXPRESSION D'UN TERROIR

- A servir à l'ensemble des convives uniquement les samedis et dimanches au déjeuner

95 €

Prix nets

Taxes et service inclus

Toutes nos viandes sont d'origine française



LA GRAND'VIGNE

SÉLECTION D'EXCEPTION – 225 €

Krug Grande Cuvée

Château Smith Haut Lafitte blanc 2010
Pessac Léognan

Château Pape Clément blanc 2013
Pessac Léognan, Cru Classé de Graves

Château Haut-Brion 2007
Pessac Léognan, Grand Cru Classé de Graves

Château D'Yquem 2005
1^{er} Cru Classé Supérieur, Sauternes

*Service au verre 15 cl
Prix nets
Taxes et service inclus*