



LES GRANGES

www.les-granges-de-sauternes.com

Réservation au 05 57 98 04 70

14 Février 2026

St Valentin

Menu Spécial

l'Amuse-Bouche

Blini moelleux, crème mascarpone et caviar

Champagne Monial Brut Cuvée "Communio"

ou "Cuvée Révolutionnaire Pétillant Merlot Noir" Moderato sans alcool

Accord
Mets & Vins
4 verres 10 cl
38 €

50 €
3 services
viande ou poisson

Accord
sans alcool
4 verres 10 cl
33 €

Accord
Mets & Vins
5 verres 10 cl
48 €

Accord
sans alcool
5 verres 10 cl
40 €

65€
4 services
viande et poisson

l'Entrée

Trio de Pommes d'amour salées:
noisettes, morilles, gambas craquent pour une mousseline de volaille

Château Doisy Daëne « Sémillon sur Calcaire » 2023 – Bordeaux Blanc Sec
ou "Cuvée Révolutionnaire Chardonnay" Moderato sans alcool

Le Poisson

Saint-Pierre nacré, quartiers de navet boule d'or confits,
sucrine braisée et velours Nantua

Pascal Jolivet sélection parcellaire « les caillottes » 2024 – Sancerre Blanc
ou "Cuvée Révolutionnaire Pinot Noir" Moderato sans alcool

La Chair

Onglet de veau, mille feuilles de patate douce
carotte fondante et jus truffé

Château Tour de Mons 2016 Cru Bourgeois – Margaux
ou "Cuvée Révolutionnaire Merlot Tannat" Moderato sans alcool

Le fromage (supplément 10€)

Sélection de fromages affinés du moment
et son effeuillée de sucrine, vinaigrette acidulée

Le dessert

Comme une Pomme d'amour...

Château Filhot 2017 Grand Cru Classé en 1855 – Sauternes
ou "Cuvée Révolutionnaire Sémillon" Sigalas Rabaud vin liquoreux Moderato sans alcool

Ce menu vous est proposé à 65€ complet ou 50€ en supprimant un plat (poisson ou viande).

Les verres de vins sont disponibles à l'unité en 12cl. (voir carte des vins)