



LA GRAND'VIGNE

Terre de vignes

Ici, le temps s'arrête.

Au cœur du vignoble des Graves, autour du restaurant La Grand'Vigne, est né tout un écosystème du bonheur de vivre. La vigne, naturellement mais aussi les chevaux, le jardin potager ou encore le tonnelier sont les acteurs d'un spectacle vivant évoluant au rythme des saisons.

Le Chef Nicolas Masse aime se sentir proche de cette terre et de ceux qui en cultivent les fruits. A la manière d'un vigneron, il cherche à exprimer l'essence même de ce terroir d'exception et de ses produits : il assemble et compose pour ne finalement retenir que l'essentiel.

Sans le vin, fruit fétiche de cette terre, l'expérience ne serait pas complète. Les assiettes viennent ainsi sublimer la somptueuse palette de vins de Pessac-Léognan et d'ailleurs mis en scène par le Chef Sommelier Aurélien Farrouil.

Plongez dans cet environnement et prenez le temps d'entrer dans une parenthèse, celle d'une vie simple, authentique, apaisée. Celle d'une émotion originelle : « l'Art de Vigne »



EXPRESSION D'UN TERROIR

Voyage en Aquitaine

Langoustine et caviar d'ici

Tartes aux tomates anciennes

Promenade au Potager

Merlu de ligne, fleur de courgette et capucines

Bœuf maturé fumé aux sarments de vigne, céleri et
racine herbacée

Jardin sucré

La Figue, Brioche cassis au vin des Graves

Voyage en Aquitaine en 5 étapes : 130€

Voyage en Aquitaine en 7 étapes : 170€

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de votre responsable de salle. Origines des viandes (élevage et traitement) affichés dans le restaurant. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.