

## **MENU SAISON 122 €**

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

**HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL,**  
Pommes Bleues, Condiments d'Asperges et Salicornes

-

**VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES,**  
L'un en Terrine à la Rhubarbe du Domaine de la Source, L'autre Poêlé

-

**AGNEAU DE LAIT RÔTI A L'AIL ROSE,**  
Petits Légumes Printaniers, Gnocchis et Crème à l'Ail des Ours

-

**LOU RUCHER MAYEUSCOT EN TEXTURE,**  
Blanc-Manger aux Bourgeons de Pin, Crème Glacée au Fromage de Brebis



## **LE GRAND MENU DE PRINTEMPS 162 €**

(Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 et 21h00)

**ASPERGES BLANCHES ET VERTES DE MAGESCQ EN MIMOSA,**  
Caviar d'Aquitaine

-

**CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR,**  
Petits Pois aux Algues, Jus de Presse au Jerez

-

**FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES POÊLE,**  
Fondant d'Asperges de Magescq, Jus Truffé

-

**PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC RÔTI, LES CUISSÉS LAQUÉES AUX TRUFFES,**  
Asperges Vertes en Viennoise d'Amandes et Morilles Glacées au Jus

-

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINES,**

ou

**PRE-DESSERT**

Pamplemousse, Thé au Jasmin

-

**DESSERT**

**TARTELETTE A LA MAIN DE BOUDDHA**  
Glace aux Herbes, Granité à la Liqueur de Main de Bouddha

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française  
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.*