

MENU SAISON 122 €

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL,

Pommes Bleues, Condiments de Salicornes

-

VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES,

L'un en Terrine à la Rhubarbe, L'autre Poêlé et Truffe d'Été (Tuber Aestivum)

-

AGNEAU D'ICI RÔTI A L'AIL ROSE,

Petits Légumes Printaniers, Gnocchis de Pomme de Terre

-

BURRATA AÉRIENNE DE LA LAITERIE MARENGO,

Déclinaison de Cerise, Crème Glacée à l'Amaretto



LE GRAND MENU D'ETE 162 €

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

EMINCÉE DE LANGOUSTINES MARINÉES ET CAVIAR D'AQUITAINE,

Cerises Acidulées et Fleurs de Sureau

-

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR,

Cerises Croquantes, Jus de Presse au Jerez

-

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES POÊLE,

Myrtilles de Magescq

-

PINTADE DE CHALOSSE DE CHEZ ARNAUD TAUZIN A LA TRUFFE,

Méli-mélo de Champignons et Sauce au Champagne

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES,

ou

PRE-DESSERT

Abricot, Aneth et Fromage Blanc

DESSERT

RHUBARBE DU DOMAINE DE LA SOURCE CUITE AU NATUREL,

Fraise de chez Carletti en Condiments et en Eau au Poivre de Sichuan

*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.*