

MENU SAISON 128 €

(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 Nectarine, L'autre Poêlé et Truffe d'Été (Tuber Aestivum)

-

AGNEAU D'ICI RÔTI A L'AIL ROSE,

Petits Légumes d'Été

-

LES FRAMBOISES DU TURSAN EN SORBET ET EN CONDIMENTS,

Criste Marine en Opaline, Panna Cotta et Sablé



LE GRAND MENU D'ETE 168 €

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

EMINCÉE DE LANGOUSTINES MARINÉES ET CAVIAR D'AQUITAINE,

Pêches Acidulées au Vinaigre de Sapin

-

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR,

Cerises Croquantes, Jus de Presse au Jerez

-

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES POÊLÉ,

Myrtilles de Magescq

-

PINTADE DE CHALOSSE DE CHEZ ARNAUD TAUZIN A LA TRUFFE,

Méli-mélo de Champignons et Sauce au Champagne

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS,

ou

PRÉ-DESSERT

Poivrons, Vanille

DESSERT

ABRICOTS GRILLÉS A LA SALICORNE, CRÈME GLACÉE AU GIN 22,

Eau d'Abricot au Poivre Andaliman

*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.*