

MENU SAISON 128 €

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL,
Pommes Bleues, Condiments de Salicornes

-

ETUVÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES, TRUFFE NOIRE TUBER MELANOSPORUM FRAÎCHE,
Purée de Céleri Truffée

-

CHAPON DE CHEZ ARNAUD TAUZIN EN BALLOTINE AU FOIE GRAS ET TRUFFES,
Céleri Truffé, Sauce Albufera

-

NOISETTES DE LA FERME DE CARAYON ET SON CAPPUCCINO,
Crème Glacée au Chocolat Gianduja



LE GRAND MENU D'HIVER 175 €

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

TARTARE DE COQUILLES ST-JACQUES AU CAVIAR D'AQUITAINE,

-

LOUVINE DE NOS CÔTES RÔTIE,
Risotto d'Artichauts, Jus Truffé

-

LE FOIE GRAS DE CANARD AU POÊLON,
Raviole de Butternut à la Truffe

-

NOISETTES DE BICHE AU POIVRE DE MADAGASCAR,
Trilogie de Purées Céleri, Potimarron, Châtaignes, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS,
ou

PRÉ-DESSERT

Ananas, Noix de Coco et Estragon

DESSERT

AGRUMES DE CHEZ THIERRY DUPOUY CRUS ET CONFÎTS,
Crème Glacée au Safran de Magescq, Jus d'Agrumes au Safran

*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*