

## **MENU SAISON 145 €**

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

**ÉMINCÉ DE HOMARD BLEU EN SALADE D'ASPERGES VERTES DE MAGESCQ,**  
Pommes de Terre Vitelotte, Condiments de Salicornes

-

**FILET DE ROUGET AU SAUTOIR, TOMATES AU SAFRAN,**  
Tomates Cerises Multicolores Confites, Jus Marinière à la Tomate-Ananas

-

**AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES AU FOUR À L'AIL ROSE, BONBON D'ÉPAULE CONFITE,**  
Tous les Légumes de Saison Glacés au Jus d'Agneau

-

**RHUBARBE EN ÉCUME ET MARMELADE,**  
Granité à la Menthe, Jus au Vin de Rhubarbe



## **LE GRAND MENU DE PRINTEMPS 185 €**

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

**ÉMINCÉ DE LANGOUSTINES AU CAVIAR,**  
Artichauts Bouquets en Copeaux et Barigoule

-

**NAVARIN DE HOMARD BLEU,**  
Fricassée d'Asperges Blanches et Vertes, Crémeux au Citron et Jus de Presse au Jerez

-

**LE FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS**

-

**LE PIGEON DE LA MAISON DUBLANC À MAGESCQ TOUT SIMPLEMENT RÔTI,**  
Les Cuisses Laquées aux Truffes, Carottes Glacées et Petit Pois Frais, Sauce au Vin de la Petite Lagune

-

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS,**  
ou

**PRÉ-DESSERT**

Kiwi, Pamplemousse et Géranium Macérés à l'Huile d'Olive, Poivre et Citron Meyer

**DESSERT**

**FRAISES ET CRISTE MARINE D'ICI,**  
Brunoise de Fraise et Fenouil, Sorbet à la Criste Marine

*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*