

MENU SAISON 145 €

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD EN SALADE ET ASPERGES VERTES,
Pommes Bleues, Condiments de Salicornes

ÉTUVÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES,
Truffes Noire Melanosporum Fraîches, Purée de Céleri Truffée

POULARDE DE CHEZ ARNAUD TAUZIN EN BALLOTINE AU FOIE GRAS,
Gâteau Croustillant de Pommes de Terre à la Truffe, Sauce Albuféra

PAIN D'ÉPICES, ARMAGNAC ET ORANGE,
Jus d'Orange et Crème Glacée aux Épices

as as as

LE GRAND MENU D'HIVER 185 €

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

ÉMINCÉE DE LANGOUSTINE AU CAVIAR,
Marinade à la Poire

NAVARIN DE HOMARD,
Châtaignes et Jus de Presse au Jerez

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS

CHAPON DE CHEZ ARNAUD TAUZIN EN BALLOTINE AU FOIE GRAS,
Gâteau Croustillant de Pommes de Terre à la Truffe, Sauce Albuféra

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS,
ou

PRÉ-DESSERT

Raisins en Gelée de Thym et son Sorbet, Jus Parfumé au Thé Earl Grey

DESSERT

AGRUMES DE CHEZ THIERRY DUPOUY CRUS ET CONFITS,
Sauge et Thé noir

*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*