

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



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 TRADITIONEL 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