

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

-

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES RÔTI A L'AIL ROSE,

Tous les Légumes de Saison et Petit Pois à la Française

-

PAIN D'ÉPICES, ARMAGNAC ET ORANGE,

Jus d'Orange et Crème Glacée aux Épices



LE GRAND MENU DE PRINTEMPS 185 €

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

ÉMINCÉE DE LANGOUSTINE AU CAVIAR,

Émulsion de Mandarine et Huile d'Olive

-

LOUVINE DE NOS CÔTES AU FOUR,

Marinière de Coquillages à l'Estragon, Purée de Choux-Fleurs et Choux-Fleurs Multicolores

-

VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES,

L'un Poêlé, l'Autre en Millefeuille à la Truffe Melanosporum et Condiments de Pommes

-

PIGEON DE CHEZ DUBLANC A MAGESCQ 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

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