

MENU SAISON 145 €

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD BLEU EN SALADE D'ASPERGES VERTES,
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 d'Été Glacés au Jus d'Agneau

-

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



LE GRAND MENU D'ÉTÉ 185 €

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

ÉMINCÉ DE LANGOUSTINES AU CAVIAR D'AQUITAINE,
Artichauts Bouquets en Copeaux et en Barigoule

-

NAVARIN DE HOMARD BLEU,
Fricassée d'Asperges Vertes et Ornithogalum, Crèmeux de Citron et Jus de Presse au Jerez

-

LE FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS

-

LE PIGEON DE LA MAISON DUBLANC À MAGESCQ SIMPLEMENT RÔTI,
Les Cuisses Laquées aux Truffes, Carottes Glacées et Petit Pois Frais avec quelques Girolles, 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

FRAMBOISE DU TURSAN,
Crème et Sauce Chaude à l'Estragon, Biscuit Madeleine Estragon

*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*