

MENU SAISON 135 €

(Servi jusqu'à 13h00 et 21h00)

HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL,

Pommes Bleues, Condiments de Salicornes et Asperges Vertes

-

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 178 €

(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

-

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES POÊLÉ,

Girolles, Artichauts et Sauce aux Truffes

-

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

TIRAMISU CHOCOLAT WHISKY,

Sabayon au Café, Glace Mascarpone, Sauce au Whisky

*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*