

## **LES ENTREES ET FOIES GRAS**

### **HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL, 55 €**

Pommes Bleues, Condiments d'Asperges et Salicornes

### **VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, 58 €**

L'un en Terrine à la Rhubarbe du Domaine de la Source, L'autre Poêlé

### **ASPERGES BLANCHES ET VERTES DE MAGESCQ EN MIMOSA, 50 €**

Caviar d'Aquitaine

### **GROSSES ASPERGES BLANCHES DE MAGESCQ, FARCIES DE TOURTEAU, 52 €**

Cacahuètes de la Ferme Darrigade, Glace au Chanvre d'Ici

## **LES POISSONS ET CRUSTACES**

### **POÊLEE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET PETITES GIROLLES FRAÎCHES, 58 €**

Jus de Presse au Safran de Magescq

### **CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR, 62 €**

Petits Pois aux Algues, Jus de Presse au Jerez

### **TURBOT DE PÊCHE LOCALE (CAPBRETON), 62 €**

Fricassée d'Asperges Blanches et Vertes, Crémeux à l'Estragon et Citron

## **LES VIANDES**

### **TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE COMME UN ROSSINI DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, 58 €**

Pommes Soufflées et Sauce Béarnaise

### **POMME DE RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, 58 €**

Petit Pois à la Française, Sauce aux Truffes Noires

### **AGNEAU DE LAIT RÔTI A L'AIL ROSE, 55 €**

Petits Légumes Printaniers, Gnocchis et Crème à l'Ail des Ours

### **PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC RÔTI, LES CUISSES LAQUÉES AUX TRUFFES, 58 €**

Asperges Vertes en Viennoise d'Amandes et Morilles Glacées au Jus

## **AUJOURD'HUI « CLASSIQUE »**

**LA BROUILLADE A LA TRUFFRE NOIRE TUBER MELANOSPORUM DE L'ANNEE, 62 €**

**LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 55 €**

**LA SOLE AUX CEPES, 52 €**

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française  
Les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*