

## **LES ENTREES ET FOIES GRAS**

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

Pommes Bleues, Condiments de Salicornes

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

L'un en Terrine à la Nectarine, L'autre Poêlé et Truffe d'Été (Tuber Aestivum)

### **EMINCÉE DE LANGOUSTINES MARINÉES ET CAVIAR D'AQUITAINE, 55 €**

Pêches Acidulées au Vinaigre de Sapin

## **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 €**

Cerises Croquantes, Jus de Presse au Jerez

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

Carotte des Sables à la Truffe d'Été, Réduction de Petite Lagune, Champignons et Jambon de Coche

## **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 D'ICI RÔTI A L'AIL ROSE, 55 €**

Petits Légumes d'Été

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

Girolles, Oseille et Petit Pois

### **PINTADE DE CHALOSSE DE CHEZ ARNAUD TAUZIN A LA TRUFFE, 59 €**

Méli-mélo de Champignons et Sauce au Champagne

## **AUJOURD'HUI « CLASSIQUE »**

**LA BROUILLADE A LA TRUFFE NOIRE TUBER MELANOSPORUM DE L'ANNÉE, 62 €**

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

**LA SOLE AUX CÈPES, 52 €**

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