

LES ENTREES ET FOIES GRAS

HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL, 58 €
Pommes Bleues, Condiments de Salicornes et Poireaux

VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, 61 €
L'un Poêlé, l'Autre en Millefeuille à la Figue, Chutney de Figs

ÉMINCÉE DE LANGOUSTINE AU CAVIAR, 63 €
Marinade à la Poire

LE FOIE GRAS D'OIE DE LA FERME L'IROUNGLETTE, 66 €
Figs en Condiments

PÂTÉ DE GIBIERS EN CROÛTE, 56 €
Condiments d'Automne, Sauce à la Truffe Noire

LES POISSONS ET CRUSTACES

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET GIROLLES, 60 €
Jus Crémeux au Safran de Magescq

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR, 64 €
Châtaignes et Jus de Presse au Jerez

ROUGET-BARBET, 64 €
Un Jus d'Arêtes Réduit, Pommes de Terre Confites au Safran de Magescq

ÉTUVÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES, 59 €
Truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum), Purée de Céleri Truffée

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE COMME UN ROSSINI, CHAMPIGNONS SAUVAGES, 60 €
Pommes Soufflées et Sauce Béarnaise

POMME DE RIS DE VEAU RÔTIE, 61 €
Cèpes, Grosses Morilles Farcies de Cèpes et Ris de Veau

FILETS DE PALOMBE RÔTIE A L'OS, 62 €
Ravioles des Cuisses en Salmis, Tous les Champignons Sauvages du Temps et Gâteau de Châtaignes

PERDREAU DE CHASSE RÔTI A LA BRUYERE CALLUNE, 64 €
Jus Simple, Pommes Soufflées

NOISETTE DE BICHE AU POIVRE DE MADAGASCAR, 64 €
Trilogie de Céleri, Potimarron, Châtaigne et Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

LIÈVRE A LA ROYALE, 67 €
Poules au Vin Épicés

AUJOURD'HUI « CLASSIQUE »

LA BROUILLADE À LA TRUFFE MELANOSPORUM DE L'ANNÉE, 64 €

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 61 €

LA SOLE AUX CÈPES, 58 €