

LES ENTREES ET FOIES GRAS

HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL, 58 €

Pommes Bleues, Condiments de Salicornes et Asperges Vertes

VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, 61 €

L'un Poêlé, l'Autre en Millefeuille à la Truffe Melanosporum et Chutney de Coing

ÉMINCÉE DE LANGOUSTINE AU CAVIAR, 63 €

Marinade à la Poire

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

Confit de Pastèque à la Cacahuète de Soustons

PATÉ DE GIBIERS EN CROÛTE, 56 €

Condiments d'Automne et Sauce à la Truffe Melanosporum Fraîche

LES POISSONS ET CRUSTACES

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET GIROLLES, 60 €

Jus Crémeux au Safran de Magescq

NAVARIN DE HOMARD, 64 €

Châtaignes et Jus de Presse au Jerez

LOUVINE DE PÊCHE LOCALE ROTIE, 64 €

Risotto de Topinambour et Fraicheur d'Agrumes

ÉTUVÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES, 59 €

Truffes Noire Melanosporum Fraîches, 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 €

Poires au Vin Épicés

AUJOURD'HUI « CLASSIQUE »

LA BROUILLADE À LA TRUFFE MELANOSPORUM FRAÎCHE, 64 €

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

LA SOLE AUX CÈPES, 58 €