

LES ENTREES ET FOIES GRAS

HOMARD EN SALADE ET ASPERGES VERTES, 58 €

Pommes Bleues, Condiments de Salicornes

VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, 61 €

L'un Poêlé, l'Autre en Millefeuille à la Truffe Melanosporum et Condiment de Pommes

ÉMINCÉE DE LANGOUSTINES AU CAVIAR D'AQUITAINE, 63 €

Émulsion de Mandarine et Huile d'Olive

PATÉ DE GIBIERS EN CROÛTE, 56 €

Condiments d'Hiver et Sauce à la Truffe Melanosporum Fraîche

LES POISSONS ET CRUSTACES

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET PIEDS DE MOUTON D'ICI, 60 €

Jus Crémeux au Safran de Magescq

NAVARIN DE HOMARD, 64 €

Châtaignes et Jus de Presse au Jerez

LOUVINE DE NOS CÔTES AU FOUR, 64 €

Marinière de Coquillages à l'Estragon, Purée de Choux-Fleurs et Choux-Fleurs Multicolores

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

RIS D'AGNEAU DE LAIT CROUSTILLANTS, 63 €

Les premières Fèves et Asperges de Magescq, Petit Jus Truffé

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES RÔTI A L'AIL ROSE, 59 €

Tous les Légumes de Saison et Petit Pois à la Française

LIÈVRE A LA ROYALE, 67 €

Poires au Vin Épicés

PIGEON DE CHEZ DUBLANC A MAGESCQ RÔTI, 61 €

Les Cuisses Laquées aux Truffes, Carottes Glacées et Petit Pois Frais, Sauce au Vin de la Petite Lagune

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 €

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