

## **LES ENTREES ET FOIES GRAS**

### **HOMARD EN SALADE ET ASPERGES VERTES DE MAGESCQ, 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

### **GROSSES ASPERGES BLANCHES DE MAGESCQ FARCIES DE TOURTEAU, 55 €**

Condiments et Herbes de Printemps

## **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 €**

Fricassée d'Asperges Blanches et Vertes Crémeux au Citron 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

### **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.*