

LES ENTREES ET FOIES GRAS

HOMARD BLEU EN SALADE D'ASPERGES VERTES, 58 €

Pommes de Terre Vitelotte, Condiments de Salicornes

ÉMINCÉ DE LANGOUSTINES CRUES AU CAVIAR CROUSTILLANT, 60 €

Artichauts Bouquet en Copeaux et en Barigoule

VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES À LA RHUBARBE, 61 €

Rhubarbe en Compote, Confitte et en Gel, Émincé de Truffes d'Été

TOMATES ET BASILIC, 55 €

Fougasse à la Tomate Séchée, Vinaigrette de Tomate Verte

RIS D'AGNEAU DE LAIT CROUSTILLANTS, 60 €

Petites Fèves et Asperges Vertes, Jus Truffé

LES POISSONS ET CRUSTACES

LANGOUSTINES DORÉES, QUELQUES PETITES GIROLLES ET ARTICHAUTS, 60 €

Émulsion Crèmeuse au Safran de Magescq

NAVARIN DE HOMARD BLEU, 64 €

Cerises et Myrtilles Confites et Rôties, Jus de Presse au Jerez

TURBOT DE PÊCHE LOCALE, 64 €

Petites Girolles, Salicorne, Haricots Verts, Fèves et Petits Pois, Beurre Blanc au Basilic

FILET DE ROUGET AU SAUTOIR, TOMATES AU SAFRAN, 62 €

Tomates Cerises Multicolores Confites, Jus Marinière à la Tomate-Ananas

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS SAUVAGES, 60 €

Une Cassolette de Pommes Soufflées et Sauce Béarnaise

POMME DE RIS DE VEAU AU SAUTOIR, 63 €

Morilles Farcies, Morilles à la Crème, Pommes de Terre Fondantes

PINTADE DE CHALOSSE DE CHEZ ARNAUD TAUZIN À LA TRUFFE, 59 €

Méli-Mélo de Champignons Sauvages, Sauce au Jurançon

LE PIGEON DE LA MAISON DUBLANC À MAGESCQ SIMPLEMENT RÔTI, 61 €

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

AUJOURD'HUI « CLASSIQUE »

LA BROUILLADE À LA TRUFFE MELANOSPORUM FRAÎCHE, 64 €

LE 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.*