

## **LES ENTREES ET FOIES GRAS**

**ÉMINCÉE DE HOMARD BLEU EN SALADE D'ASPERGES VERTES DE MAGESCQ, 58 €**

Pommes de Terre Vitelotte, Condiments de Salicornes

**DÉCLINAISON D'ASPERGES DE MAGESCQ, 60 €**

Les Blanches au Caviar et les Vertes en Mimosa

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

Rhubarbe en Compote, Confite et en Gel

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

Herbes de Printemps et Cacahuètes de Soustons

**RIS D'AGNEAU DE LAIT CROUSTILLANTS, 60 €**

Fèves et Asperges de Magescq, Petit Jus Truffé

**LE FOIE GRAS D'OIE DE LA FERME IROUNGETTE, 66 €**

Les Premières Cerises Fraîches en Aigre Doux

## **LES POISSONS ET CRUSTACES**

**LANGOUSTINES DORÉES, TRICHOLOMES DE LA SAINT-GEORGES ET ARTICHAUTS, 60 €**

Émulsion Crémeuse au Safran de Magescq

**NAVARIN DE HOMARD BLEU, 64 €**

Fricassée d'Asperges Blanches et Vertes, Crémeux au Citron et Jus de Presse au Jerez

**TURBOT DE PÊCHE LOCALE, 64 €**

Morilles Fraîches, Salicornes, Petits Pois et Fèves, Émulsion de Morilles

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

Tomates Cerises Multicolores Confites, Jus Marinère 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

**RIS DE VEAU CROUSTILLANT AU SAUTOIR, 63 €**

Morilles Farcies, Morilles à la Crème, Pommes de Terre Fondante à l'Ail des Ours

**AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES AU FOUR À L'AIL ROSE, BONBON D'ÉPAULE CONFITE, 59 €**

Tous les Légumes de Saison Glacés au Jus d'Agneau

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

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

## **AUJOUR'HUI « CLASSIQUE »**

**LA BROUILLADE À LA TRUFFE MELANOSPORUM, 64 €**

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

**LA SOLE AUX CÈPES, 58 €**