

LES ENTREES ET FOIES GRAS

HOMARD BLEU EN SALADE D'ASPERGES VERTES, 58 €

Pommes de Terre Vitelotte, Condiments de Salicornes

ÉMINCÉ DE LANGOUSTINE AU CAVIAR D'AQUITAINE, 60 €

Artichauts Bouquets 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

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE MAGESCQ FARCIES DE TOURTEAU, 55 €

Herbes de Printemps et Cacahuètes de Soustons

RIS D'AGNEAU DE LAIT CROUSTILLANTS, 60 €

Petites Fèves, Asperges Vertes et Ornithogalum, Jus Truffé

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

Les Cerises Fraîches en Aigre Doux

LES POISSONS ET CRUSTACES

LANGOUSTINES DORÉES, LES PREMIÈRES PETITES GIROLLES ET ARTICHAUTS, 60 €

Émulsion Crémeuse au Safran de Magescq

NAVARIN DE HOMARD BLEU, 64 €

Fricassée d'Asperges Vertes et Ornithogalum, Crémeux de 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 Confitées, 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 d'Été 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 avec quelques Girolles, 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 €