

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

HUITRES GILLARDEAU EN GELÉE D'EAU DE MER AU CRESSON ET CAVIAR D'AQUITAINE, 42.

BOUILLON DE POULE FAISANE AU CELERI, 30.

Marrons, une Râpée de Truffe Mélando

SALADE DE HOMARD AUX POMMES CHINOISES, 40.

CARPACCIO DE LANGOUSTINES À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON CONFIT, 40.

Quenelle de Caviar d'Aquitaine

LE FOIE GRAS DE CANARD ET LA TRUFFE MELANO FRAÎCHE, 39.

Poêlé sur une Compotée de Figs, en Terrine aux Truffes et Confit de Figs

GROSSES ÉCREVISSSES PATTES ROUGES SAUTÉES DANS UNE BISQUE AUX GIROLLES, 40.

Crèmeux de Cresson Tranché à l'Huile d'Olive de Provence 2011

CRABE ROYAL, AVOCAT, ASPERGES ET PETITS POIS, 40.

Rémoulade de Fenouil et Céleri

RIS D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES DORÉ AU BEURRE SALÉ, 35.

Radis Noir, Betteraves Cuites et Crues, Purée de Potimarron

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

GROSSES COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES AUX TRUFFES MELANO FRAÎCHES, 40.

Purée de Céleri Truffée

LA LAMPROIE DE L'ADOUR AUX POIREAUX, 42.

POÊLÉE DE LANGOUSTINES, ARTICHAUTS POIVRADE ET GIROLLES, 40.

Jus de Presse Safrané

HOMARD COMME UN NAVARIN, 43.

Purée de Potimarron, Brunoise de Racines d'Hiver

GROS TURBOT SAUVAGE CÔTIER, PÉTONCLES ET TROMPETTES DES BOIS, 49.

Jus de Coques et Morilles

PAVÉ DE BAR DE LIGNE, FÈVES, PETITS POIS ET ASPERGES SAUVAGES, 45.

Ravioles de Coquillages aux Cèpes, Bouillon Mousseux aux Algues

LES VIANDES ET ABATS

LIEVRE A LA ROYALE, ESCAUTON, CEPES ET GIROLLES, 45.

Quelques Marrons au Jus

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE, 45.

Rossini de Chanterelles Jaunes et Coulis de Truffes Fraîches, Pommes Soufflées

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES RÔTI À L'AIL ROSE, 41.

Petits Pois et Fèves, Cresson et Croquant de Ventrèche

POMME DE RIS DE VEAU FERMIER POÊLÉE AU BEURRE MOUSSEUX, 45.

Fricassée de Morilles, Asperges Vertes, Sauce aux Truffes

PERDREAU DE CHASSE SIMPLEMENT ROTI AU JUS, 42.

Pommes Soufflées

FILET DE BICHE AUX GRAINES DE PARADIS, 42.

Purée de Châtaignes, Céleri et Potimarron, Sauce Grand Veneur

AUJOUR'HUI, « CLASSIQUE »

LE FOIE GRAS D'OIE DE GARDE AU NATUREL (2pers), 40 par personne.

LA BROUILLADE AUX TRUFFES FRAÎCHES, 50.

FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 40.

LA SOLE AUX CÈPES, 41.