

## **LES ENTRÉES ET FOIES GRAS**

### **HUÎTRES GILLARDEAU, PETITES GIROLLES ET CHANTERELLES, 44.**

Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

### **SALADE DE HOMARD, CROUSTILLANT DE PATATES DOUCES ET VITELOTTES, 43.**

### **CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 44.**

Caviar Impérial d'Aquitaine, Brunoise de Mangue, Œufs de Poisson Volant

### **LE FOIE GRAS DE CANARD, LA FIGUE ET LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM), 43.**

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes de Bourgogne

### **TOURTEAU, ASPERGES VERTES ET PETITS POIS, REMOULADE DE CÉLERI ET FENOUIL, 45.**

Coulis de Petits Pois, Glace Corail

### **ÉCREVISSES PATTES BLANCHES ET GRILLONS DE RIS DE VEAU, 48.**

Floralies, Champignons Sauvages, Bisque Légèrement Crémée et Truffe de Bourgogne

### **PATÉ EN CROUTE DE FAISAN ET PALOMBE, 47.**

Salades et Condiments d'Automne

## **LES POISSONS ET CRUSTACÉS**

### **POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX GIROLLES CLOU ET ARTICHAUTS POIVRADES, 46.**

Jus de Presse Safrané

### **CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ, AU SAUTOIR, 52.**

Châtaignes d'Ici au Beurre et en Purée, Jus de Presse au Jerez

### **LAMPROIES DE L'ADOUR AUX POIREAUX, 45.**

Sauce Civet au Vin de la Petite Lagune

### **TURBOT DE PÊCHE CÔTIÈRE EN ÉCAILLES DE CÈPES, 52.**

Ravioles de Cèpes, Coques, Couteaux, Palourdes, Fèves et Petits Pois dans une Marinère Crémeuse

### **ETUVÉE DE GROSSES COQUILLES SAINT JACQUES A LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM), 48.**

Purée de Céleri truffée

## **LES VIANDES ET LES GIBIERS**

### **TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE, 49.**

Rossini de Cèpes, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

### **CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE, 46.**

Tous les Légumes du Temps, Cresson et Ventrèche Croquante

### **POMME DE RIS DE VEAU DE LAIT POÊLÉE AU BEURRE MOUSSEUX, 48.**

Morilles, Sparassis Crépus et Asperges Vertes

### **FILETS DE PALOMBE RÔTIS À L'OS, 49.**

Salmis Croustillant des Cuisses, Quelques Cèpes et Purée de Châtaignes

### **PERDREAU DE CHASSE RÔTI A LA BRUYÈRE CALLUNE, 50.**

Jus Simple, Pommes Soufflées

### **LIEVRE À LA ROYALE, 53.**

Fricassée de Champignons Sauvages, Myrtilles au Jus, Pommes Soufflées

### **NOISETTES DE BICHE AU POIVRE TIMIZ, 50.**

Purée d'Automne, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

## **AUJOURD'HUI, « CLASSIQUE »**

**LE FOIE D'OIE DE GARDE AU NATUREL (2pers), 42 par personne.**

Fleurs, Herbettes et Champignons

**LA BROUILLADE AUX TRUFFES MELANOSPORUM DE L'ANNÉE, 52.**

**LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 43.**

**LA SOLE AUX CÈPES FRAIS, 48.**