

## **LES ENTRÉES ET FOIES GRAS**

### **HUÎTRES GILLARDEAU, CHANTERELLES ET PIEDS DE MOUTON, 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 ET LA TRUFFE MELANOSPORUM, 43.**

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

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

Floralies, Champignons Sauvages, Bisque Légèrement Crémée et Truffes

## **LES POISSONS ET CRUSTACÉS**

### **POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX GIROLLES 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, Opaline de Potimarron

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

Sauce Civet au Vin de la Petite Lagune

### **FILET DE BAR DE LIGNE DE CAPBRETON, 48.**

Ravioles de Morilles, Coques, Couteaux, Palourdes, Fèves et Petits Pois dans une Marinière Crémeuse

### **ETUVÉE DE GROSSES COQUILLES SAINT JACQUES A LA TRUFFE MELANOSPORUM, 48.**

Purée de Céleri Truffée

## **LES VIANDES ET LES GIBIERS**

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

Rossini de Trompettes des Bois, 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 et Asperges Vertes, Sauce aux Truffes

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

Salmis Croustillant des Cuisses, Mesclun de Champignons Sauvages 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

## **AUJOUR'HUI, « CLASSIQUE »**

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

Flours, Herbettes et Champignons

**LA BROUILLADE AUX TRUFFES MELANOSPORUM, 52.**

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

**LA SOLE AUX CÈPES, 48.**

*Les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*