

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

HUÎTRES GILLARDEAU, CHANTERELLES JAUNES ET PETITES MORILLES, 43.

Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

SALADE DE HOMARD, CROUSTILLANT DE PATATES DOUCES ET VITELOTTES, 42.

CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 42.

Caviar Impérial d'Aquitaine, Brunoise de Mangues Epicées, Œufs de Poisson Volant

LE FOIE GRAS DE CANARD ET LA TRUFFE MELANOSPORUM, 42.

L'un Froid en Terrine Truffée, l'autre Poêlé en Julienne de Truffe

ÉCREVISSSES PATTES ROUGES ET RIS D'AGNEAU DE LAIT, 47.

Floralies, Champignons Sauvages, Bisque Légèrement Crémée et Truffée

TRÈS GROSSES ASPERGES BLANCHES DE MAGESCQ, FARCIES DE TOURTEAU, 44.

Coulis de Ciboulette, Bisque Réduite

GROSSES ASPERGES VERTES DE MAGESCQ, MORILLES FRAÎCHES, 49.

Un œuf de Poulette Croustillant, Crèmeux de Morilles

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX GIROLLES ET ARTICHAUTS POIVRADES, 45.

Jus de Presse Safrané

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR, 50.

Fines Asperges Vertes d'Ici, Purée de Potimarron, Jus de Presse au Jerez

LAMPROIES FRAICHES DE L'ADOUR AUX POIREAUX, 45.

Sauce Civet au Vin de la Petite Lagune

GROSSES COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES AU BEURRE SALÉ, 45.

Purée de Céleri Truffée, Truffes Mélando à Cru

TURBOT DE PETITE PÊCHE RÔTI À L'ARÊTE, RAVIOLES DE MORILLES FRAÎCHES, 50.

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

LES VIANDES ET ABATS

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE, 49.

Rossini de Champignons des Bois, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

AGNEAU DE LAIT DU PAYS BASQUE RÔTI À L'AIL ROSE, 45.

Tous les Légumes du Temps, Cresson, Ventrêche Croquante et Haricots de Maïs

POMME DE RIS DE VEAU DE LAIT POÊLÉE AU BEURRE MOUSSEUX, 46.

Etuinée de Petites Morilles Françaises et Asperges Blanches de Magescq

POITRINE DE PIGONNEAU RÔTI À L'OS, LES CUISSES LAQUÉES, 49.

Champignons Sauvages, à la Pointe d'Echalote, Gâteau de Céleri et Mini Légumes

FILET DE POULETTE COU NU DES LANDES, 40.

Petits Farcis, Fèves et Petits Pois, Jus Concentré

AUJOUR'HUI, « CLASSIQUE »

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

Fleurs, Herbettes Champignons et Truffes Melanosporum

LA BROUILLADE AUX TRUFFES FRAICHES, 50.

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 42

SAUMON DE L'ADOUR SIMPLEMENT GRILLÉ, VRAIE BÉARNAISE, 69

LA SOLE AUX CÈPES, 41.