

MENU SAISON, 94.

SALADE DE HOMARD AUX POMMES VITELOTTES

-

ETUVÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES A LA TRUFFE D'ETE,
Purée de Céleri truffée

-

FILET DE PALOMBE RÔTI À L'OS,
Salmis Croustillant des Cuisses, Mesclun de Champignons Sauvages

-

FRAISES GARIGUETTES,
Parfait Menthe et Noix de Coco

&&&

MENU LANDAIS, 59.

(Hors week-end et fêtes)

BOUILLON CRÉMEUX DE POISSONS DE CAPBRETON ET CRUSTACÉS AU JEREZ

-

FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS

-

CANARD COL VERT DE CHASSE CUIT SUR LE COFFRE,
Tourte des Cuisses, Frites d'Escauton

-

CACAHUÈTES DE SOUSTONS,
Praliné et Chocolat

&&&

LE GRAND MENU D'AUTOMNE, 127.

(Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h30 et 21h15)

HUÎTRES GILLARDEAU, PETITES GIROLLES ET CHANTERELLES,
Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

-

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,
Châtaignes d'Ici au Beurre et en Purée, Jus de Presse au Jerez

-

FOIE GRAS DE CANARD PÔÉLÉ,
Myrtilles, Confit de Pêche

-

NOISETTES DE BICHE AU POIVRE MANIGUETTE,
Purée d'Automne, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

-

Dessert

COMME UNE PÊCHE ROUSSANE,
Crémeux et Sorbet à la Verveine

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.