

## **MENU SAISON, 94.**

**SALADE DE HOMARD AUX POMMES VITELOTTES**

-

**ETUVÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES A LA TRUFFE DE BOURGOGNE,  
(TUBER UNCINATUM),**

Purée de Céleri truffée

-

**FILET DE PALOMBE RÔTI À L'OS,**

Salmis Croustillant des Cuisses, Mesclun de Champignons Sauvages

-

**TARTE CROUSTILLANTE À LA FIGUE,**

Crème à L'infusion de Feuilles, Compotée de Figue au Banyuls, Glace à L'Amande

**&&&**

## **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 EN HABIT VERT,**

Fricassée de Girolles Clous et Myrtilles

-

**NOISETTES DE BICHE AU POIVRE TIMIZ,**

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

-

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS**

-

**Dessert**

**CÈPE EN GLACE ET MOUSSEUX,**

Confit de Myrtilles et Crème à la Noisette

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