

MENU SAISON, 94.

SALADE DE HOMARD AUX POMMES VITELOTTES

-

ETUVÉE DE GROSSES COQUILLES SAINT JACQUES A LA TRUFFE MELANOSPORUM,
Purée de Cèleri Truffée

-

FILETS DE PALOMBE RÔTIS A L'OS,
Salmis Croustillants des Cuisses, Mesclun de Champignons Sauvages et Purée de Châtaignes

-

PAVLOVA A L'ANANAS,
Rôti aux Épices et Vieux Rhum, Glace Piña Colada

&&&

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

-

POULETTE COU NU DES LANDES,
Légumes Oubliés, Jus Réduit

-

CACAHUÈTES DE SOUSTONS,
Praliné et Chocolat

&&&

LE GRAND MENU D'HIVER, 127.

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

HUÎTRES GILLARDEAU, CHANTERELLES ET GIROLLES,
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, Opaline de Potimarron

-

LE FOIE GRAS ET LA TRUFFE EN CHAUD ET FROID

-

LIEVRE À LA ROYALE,
Fricassée de Champignons Sauvages, Myrtilles au Jus, Pommes Soufflées

-

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ,
Salade d'Herbettes

-

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.