

MENU SAISON, 92.

SALADE DE HOMARD AUX POMMES VITELOTTES

-

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA NECTARINE ET LA TRUFFE D'ÉTÉ,
L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été

-

POITRINE DE PIGEONNEAU RÔTIE À L'OS, LES CUISSES LAQUÉES,
Tous les Champignons Sauvages de Saison, à la Pointe d'Echalote, Gâteau de Céleri et Mini Légumes

-

FRAISES GARIGUETTES,
Parfait Menthe et Noix de Coco

&&&

MENU LANDAIS, 58.

(Hors week-end et fêtes)

BOUILLON CRÉMEUX DE POISSONS DE CAPBRETON ET CRUSTACÉS AU JEREZ

-

FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS

-

SUPRÊME DE POULETTE COU NU DES LANDES,
Petits Légumes au Beurre Blanc, Jus Concentré

-

CACAHUÈTES DE SOUSTONS,
Praliné et Chocolat

&&&

LE GRAND MENU D'ÉTÉ, 126.

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

HÛTRES GILLARDEAU, PETITES GIROLLES ET MOUSSERONS,
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 Pêches

-

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE,
Tous les Légumes du Temps, Cresson et Ventrèche Croquante

-

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.