

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

HUÎTRES GILLARDEAU, MOUSSERONS DES PRÉS ET TROMPETTES DES BOIS, 44.

Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

SALADE DE HOMARD, CROUSTILLANT DE PATATES DOUCES ET VITELOTTES, 43.

Asperges Vertes

CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 46.

Caviar Impérial d'Aquitaine, Brunoise de Mangue, Œufs de Poisson Volant

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ ET LA CERISE, 43.

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été et Compotée de Cerises

GROSSES ÉCREVISSSES PATTES ROUGES ET GRILLONS DE RIS DE VEAU, 48.

Floralies, Champignons de Printemps, Bisque Légèrement Crémée

TRUITE SAUMONÉE DE L'ADOUR FUMÉE PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE, 43.

Ceviche de Grosses Crevettes, Crème de Raifort et Tuiles à l'Encre

RIS D'AGNEAU DE LAIT AU POÊLON, 45.

Petits Pois, Fèves, Asperges, Artichauts et Pieds de Mouton

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX GIROLLES ET ARTICHAUTS POIVRADES, 48.

Jus de Presse Safrané

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR, 55.

Asperges Vertes Rôties et en Crémeux, Jus de Presse au Jerez

LAMPROIES DE L'ADOUR, 45.

Poireaux Confits, Tourte Croustillante

TURBOT CÔTIER RÔTI AU BEURRE SALÉ, 55.

Morilles Farcies, Marinière de Coquillages et Salicornes

LOUVINE DE SAINT JEAN DE LUZ AU FOUR, 50.

Beurre Blanc et Risotto à la Truffe Mélando Fraîche

LES VIANDES ET LES GIBIERS

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE, 49.

Rossini de Champignons Sauvages, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE, 48.

Tous les Légumes du Temps, Cresson et Ventrêche Croquante

POMME DE RIS DE VEAU DE LAIT AU BEURRE MOUSSEUX, 48.

Morilles et Asperges, Sauce aux Truffes

POITRINE DE PIGEONNEAU RÔTIE À L'OS, LES CUISSES EN VIENNOISE, 51.

Gâteau de Céleri et Petits Légumes, Sauce Salmis

CANARD CROISÉ RÔTI SUR L'OS, LES CUISSES CONFITES, 45.

Petits Farcis Landais, Sauce à l'Orange

AUJOURD'HUI, « CLASSIQUE »

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

Fleurs, Herbettes et Champignons

LA BROUILLADE AUX TRUFFES FRAÎCHES, 55.

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 43.

LA SOLE AUX CÈPES FRAIS, 48.

SAUMON DE L'ADOUR SIMPLEMENT GRILLÉ, VRAIE BÉARNAISE 70