

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

HUÎTRES GILLARDEAU, CHANTERELLES JAUNES ET TROMPETTES DES BOIS, 48.

Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

SALADE DE HOMARD, TUILE DE CORAIL ET VITELOTTES, 48.

Asperges Vertes

CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 48.

Caviar Impérial d'Aquitaine, Brunoise de Poire William, Œufs de Poisson Volant

LE FOIE GRAS DE CANARD, ET LA TRUFFE MELANOSPORUM, 45.

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes

GROSSES ÉCREVISSES PATTES ROUGES ET GRILLONS DE RIS DE VEAU, 49.

Floralies, Champignons d'Hiver, Bisque Légèrement Crémée

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX GIROLLES ET ARTICHAUTS POIVRADES, 49.

Jus de Presse Safrané

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR, 57.

Châtaignes d'Ici en Purée et Cuites à la Feuille de Figuier, Jus de Presse au Jerez

LAMPROIES DE L'ADOUR, 45.

Poireaux Confits, Tourte Croustillante

TURBOT CÔTIER RÔTI AU BEURRE SALÉ, 56.

Grosses Morilles Farcies, Marinière de Coquillages et Salicornes

ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES À LA TRUFFE MELANOSPORUM. 48.

Purée de Céleri Truffée

LES VIANDES ET LES GIBIERS

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE, 50.

Rossini de Champignons Sauvages, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE, 49.

Tous les légumes d'hiver oubliés et retrouvés, Salade de Cresson

POMME DE RIS DE VEAU DE LAIT AU BEURRE MOUSSEUX, 50.

Morilles, Artichauts Bouquet et Sauce aux Truffes

FILET DE PALOMBE RÔTI À L'OS, 49.

Salmis Croustillant des Cuisses, Champignons Sauvages, Purée de Châtaignes

PERDREAU DE CHASSE RÔTI À LA BRUYÈRE CALLUNE, 50.

Jus Simple, Pommes Soufflées

LIÈVRE À LA ROYALE, 53.

Fricassée de Champignons Sauvages, Myrtilles au Jus, Pommes Soufflées

NOISETTES DE BICHE AU POIVRE TIMIZ, 50.

Purées d'Hiver, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

AUJOUR'HUI, « CLASSIQUE »

LINGOT DE FOIE GRAS D'OIE, 45.

Fleurs, Herbettes et Truffes Melanosporum

LA BROUILLADE AUX TRUFFES MELANOSPORUM, 55.

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 45.

LA SOLE AUX CÈPES, 50.

Les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts