

## **MENU SAISON, 96.**

**SALADE DE HOMARD AUX POMMES VITELOTTES**

-

**COQUILLES ST-JACQUES AU POÊLON, TRUFFES MELANOSPORUM,**

Mousse Légère de Topinambour, Émulsion Truffée

-

**AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE,**

Tous Les Légumes d'Hiver Oubliés et Retrouvés, Salade de Cresson

-

**PAMPLEMOUSSE RÔTI ET POCHÉ,**

Mousseux de Noix de Coco et Crème d'Avocat

❧ ❧ ❧

## **MENU LANDAIS, 60.**

(Hors week-end et fêtes)

**BOUILLON CRÉMEUX DE POISSONS DE CAPBRETON ET CRUSTACÉS AU JEREZ**

-

**FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS**

-

**FILET DE CANARD CROISÉ RÔTI, LES CUISSES CONFITES,**

Légumes Oubliés, Jus Réduit

-

**CACAHUÈTES DE SOUSTONS,**

Praliné et Chocolat

❧ ❧ ❧

## **LE GRAND MENU D'HIVER, 130.**

(Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h15 et 21h00)

**HÛÎTRES GILLARDEAU, CHANTERELLES JAUNES ET GRISES,**

Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

-

**CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR,**

Orange Maltaise et Mousseux au Curaçao, Jus de Presse

-

**LE FOIE GRAS DE CANARD AU POÊLON,**

Asperges de Saint-Vincent, Réduction de Tannat de la Petite Lagune

-

**NOISETTES DE BICHE AU POIVRE TIMIZ,**

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

-

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS**

-

**Dessert**

**POMME GRANNY SMITH CONFITE AU CARAMEL FAÇON TATIN,**

Sorbet Pomme Verte