

## **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, LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM) ET LA FIGUE, 45.**

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été et Chutney de Figs

### **GROSSES ÉCREVISSSES PATTES ROUGES ET GRILLONS DE RIS DE VEAU, 49.**

Floralies, Champignons d'Automne, Bisque Légèrement Crémée

### **BOUILLON DE FAISAN, CHÂTAIGNES ET CELERI, 40.**

Un Julienne des Suprêmes Rôtis, Petite Raviole des Cuisses

### **JAMBON JABUGO DE PATA NEGRA, 48.**

Petites Girolles, Œuf de Caille, Melon et Granité au Jerez

## **LES POISSONS ET CRUSTACÉS**

### **POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX GIROLLES ET ARTICHAUTS POIVRADES, 49.**

Jus de Presse Safrané

### **CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR, 57.**

Premières Châtaignes d'Ici en Purée et Confites, 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

### **LOUVINE DE SAINT JEAN LUZ EN ÉCAILLE DE CÈPES FRAIS, 54**

Beurre Blanc et Risotto aux Cèpes

### **ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES À LA TRUFFE DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM), 48.**

Purée de Céleri Truffée

## **LES VIANDES ET LES GIBIERS**

### **TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE, 50.**

Rossini de Champignons Sauvages, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

### **CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE, 49.**

Tous les légumes du Temps, Cresson et Ventrèche Croquante

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

Morilles et Morilles de Pins (Sparassis Crispa), 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.**

Purée d'Automne, Confit d'Airelles, Sauce Grand Veneur

## **AUJOURD'HUI, « CLASSIQUE »**

### **LINGOT DE FOIE GRAS D'OIE, 45.**

Fleurs, Herbettes et Truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum)

### **LA BROUILLADE AUX TRUFFES DE L'ANNÉE, 55.**

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

### **LA SOLE AUX CÈPES FRAIS, 50.**

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