

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

HOMARD BLEU EN SALADE DE POTIMARRON BIO, 55.

Salicornes et Corail de Homard

NOIX DE COQUILLES ST JACQUES MARINÉES AUX AGRUMES ET AUX ALGUES, 48.

Feuille à Feuille de Courge Butternut

BOUILLON DE FAISAN DES LANDES, 50.

Les Cuisses en Croustillants, Suprêmes Rôtis et Crémeux de Châtaignes

LE FOIE GRAS D'OIE, ET LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM, 60.

Mendiants de Maïs et Pignons, Méli-Mélo de Fruits Séchés

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR, 62.

Confit de Mandarine, Jus de Presse au Jerez

TURBOT RÔTI SUR L'ARÊTE AU BEURRE DEMI-SEL, 62.

Marinière de Légumes de Léa et Coquillages

ÉTUVÉE DE COQUILLES ST-JACQUES, TRUFFES NOIRES DE BOURGOGNE (TUBER UNCINATUM). 51.

Purée de Céleri Truffée

LES VIANDES ET LES GIBIERS

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE, 54.

Rossini de Champignons Sauvages, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE, 54.

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

LIÈVRE À LA ROYALE, 56.

Fricassée de Champignons Sauvages, Myrtilles au Jus, Pommes Soufflées

NOISETTES DE BICHE AU POIVRE TIMIZ, 55.

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

CHAPON DES LANDES FARCI ET TRUFFÉ, 58.

Crème de Châtaignes Truffée, Châtaignes et Salsifis Glacés au Jus, Sauce Albufera

AUJOURD'HUI, « CLASSIQUE »

LA BROUILLADE AUX TRUFFES NOIRES MELANOSPORUM, 55.

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 55.

LA SOLE AUX CÈPES, 52.