

LES ENTREES ET FOIES GRAS

HOMARD EN SALADE ET SON CORAIL, 55 €

Pommes Bleues, Condiments de Salicornes et Asperges de Magescq

VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, 58 €

L'un Poêlé, l'Autre en Millefeuille de Fraises d'Ici, Confit de Fraises au Balsamique Blanc Epicé

ASPERGES DE MAGESCQ, 58 €

Les Blanches au Caviar et les Vertes en Mimosa

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE MAGESCQ, FARCIES DE TOURTEAU, 52 €

Glace à l'Asperge et Cacahuètes de Soustons

LES POISSONS ET CRUSTACES

POÊLEE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET GIROLLES, 58 €

Jus Crémeux au Safran de Magescq

CIVET DE HOMARD DORÉ AU SAUTOIR, 62 €

Fricassée d'Asperges Blanches et Vertes, Crémeux au Citron et Jus de Presse au Jerez

ROUGET-BARBET, 62 €

Un Jus d'Arêtes Réduit, Pommes de Terre Confites au Safran de Magescq

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE COMME UN ROSSINI DE CHAMPIGNONS, 58 €

Pommes Soufflées et Sauce Béarnaise

POMME DE RIS DE VEAU RÔTIE, 58 €

Etuvée de Morilles Fraîches

AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE, 55 €

Petits Pois à la Française, Jus au Confit d'Ail

SUPRÊME DE PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC, 58 €

Morilles Fraîches Farcies aux Bêtilles, Sauce au Vin de la Petite Lagune

AUJOURD'HUI « CLASSIQUE »

LA BROUILLADE À LA TRUFFE NOIRE DE L'ANNÉE, 62 €

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 58 €

LA SOLE AUX CÈPES, 55 €

*Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française
Les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*