

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

HOMARD EN SALADE DE VITELOTTES ET SALICORNES, 55.

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) POMMES ET RHUBARBE, 55.
L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Condiments de Pommes et Rhubarbe

TRUITE DE L'ADOUR FUMÉE PAR NOS SOINS, 50.

Le Chanvre de Saint-Geours-de-Maremne en Biscuit Tendre, Mousseux et Laitue de Mer

ÉMINCÉES DE GROSSES LANGOUSTINES AU CAVIAR D'AQUITAINE, MARINADE ACIDULÉE, 54.
Petits Pois, Coques et Salicornes

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUX POIVRADES ET GIROLLES, 54.

Jus de Presse au Safran de Magescq

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR, 62.

Pêches de Vigne Rôties et en Mousseux, Bisque au Jerez

ROUGET DE ROCHE AU CAVIAR D'AQUITAINE, 51.

Petits Pois et Morilles

LAMPROIES DE L'ADOUR PÉCHÉES PAR ALAIN CAZAUX, 55.

Poireaux Confits et en Tartelette

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

Marinière de Légumes de Léa, Coquillages et Truffes Fraîches

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, 54.

Champignons Sauvages, Pommes de Terre Anna et Soufflées, Sauce Béarnaise

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ROSE, 54.

Tous les Légumes de Saison Racines et Fanes, Poêlés, Grillés et en Beignets sur un fondant de Haricots Maïs

POMME DE RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, 54.

Morilles au Jurançon, Asperges Vertes

FILET DE PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC RÔTI À L'OS, 55.

Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Petits Pois à la Française et Champignons Sauvages

CAILLE COMME UN ORTOLAN DE PIERRE DUPLANTIER, 58.

Les Cuisses Farcies, Gâteau de Pommes de Terre aux Truffes d'Été, Oseille et Artichauts

AUJOUR'HUI « CLASSIQUE »

LA BROUILLADE À LA TRUFFE MELANOSPORUM FRAÎCHE, 55.

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

LA SOLE AUX CÈPES, 52.