

LES ENTRÉES ET FOIES GRAS

SALADE DE HOMARD, VITELOTTES ET ASPERGES VERTES, 50.

CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES ET COQUES, 48.

Caviar Impérial d'Aquitaine, Petits Pois, Brunoise de Nectarines, Œufs de Poisson Volant

LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) ET LA PÊCHE DE VIGNE, 48.

L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Chutney de Pêche de Vigne

FRAICHEUR DE TOURTEAU, FINES TRANCHES DE TOMATES DE LÉA, 46.

Cacahuètes de Soustons, Chanvre d'Ici et Sorbet à la Tomate

HUITRES GILLARDEAU, PIEDS DE MOUTON ET GIROLLES, 49.

Bouillon de Cresson et Caviar Impérial d'Aquitaine

BALLADE AUTOMNALE AUTOUR DU CÉPE ET DE L'AMANITE DES CÉSARS, 49.

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET GIROLLES, 50.

Jus de Presse Safrané

CIVET DE HOMARD, 57.

Les Premières Châtaignes, Confités à la Feuille de Figues et en Mousseline, Jus de Presse aux Jerez

TURBOT CÔTIER CUIT À L'ARÊTE AU BEURRE SALÉ, 60.

Écrevisses, Salicornes et Bisque d'Écrevisses

BAR DE LIGNE EN ÉCAILLES DE CÉPES, 55.

Écrasée de potimarron rôti

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, 52.

Champignons Sauvages d'Été, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE, 49.

Tous les Légumes Primeurs, Poêlés, Grillés et en Beignets

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

Asperges Vertes, Morilles et Sauce aux Truffes

FILET DE PIGEONNEAU RÔTI À L'OS, 50.

Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Pieds de Mouton, Petits Pois et Girolles

FILET DE CANETTE DE MAGESCQ RÔTIE SUR L'OS, MYRTILLES AU JUS POINTU, 50.

Parmentier des Cuisses Confités

AUJOURD'HUI, « CLASSIQUE »

FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE CUIT EN TERRINE, 50.

Champignons Sauvages, Fleurs, Herbettes et Truffes d'Été

LA BROUILLADE AUX TRUFFES MELANOSPORUM DE L'ANNÉE, 55.

LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 48.

LA SOLE AUX CÉPES, 50.