

LES ENTREES ET FOIES GRAS

HOMARD BLEU EN SALADE D'ASPERGES VERTES, 58 €

Pommes de Terre Vitelotte, Condiments de Salicornes

ÉMINCÉ DE LANGOUSTINES CRUES AU CAVIAR CROUSTILLANT, 60 €

Artichauts Bouquet en Copeaux et en Barigoule

VARIATION DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES POÊLÉ, 61 €

Figues Fraîches Rôties et en Chutney au Vin Épicé

ŒUF DE LA FERME CROUSTILLANT, 55 €

Cèpe dans tous ses états

RIS D'AGNEAU DE LAIT POÊLÉ, 60 €

Embeurrée de Haricot Tarbais, Cèpes et Jus Truffé

FOIE GRAS D'OIE DES LANDES À L'ARMAGNAC, 68 €

Mirabelles, Sarrasin et Tagète

LES POISSONS ET CRUSTACES

LANGOUSTINES DORÉES, QUELQUES PETITES GIROLLES ET ARTICHAUTS, 60 €

Émulsion Crémeuse au Safran de Magescq

NAVARIN DE HOMARD BLEU, 64 €

Reine-Claude et Mirabelle Sautées, Prune Rubinel en Assaisonnement

TURBOT DE PÊCHE LOCALE, 64 €

Girolles, Salicornes, Gnocchi de Pomme de Terre à l'Estragon, Coulis de Champignons

FILET DE ROUGET AU SAUTOIR, TOMATES AU SAFRAN, 62 €

Tomates Cerises Multicolores Confites, Jus Marinière à la Tomate-Ananas

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS SAUVAGES, 60 €

Une Cassolette de Pommes Soufflées et Sauce Béarnaise

POMME DE RIS DE VEAU AU SAUTOIR, 63 €

Morilles Farcies, Sparassis Crépu Croustillant, Pommes de Terre Fondantes

PINTADE DE CHALOSSE DE CHEZ ARNAUD TAUZIN À LA TRUFFE, 59 €

Méli-Mélo de Champignons Sauvages, Sauce au Jurançon

LE PIGEON DE LA MAISON DUBLANC À MAGESCQ SIMPLEMENT RÔTI, 61 €

Les Cuisses Laquées aux Truffes, Carottes Glacées et Petit Pois Frais avec quelques Girolles, Sauce au Vin de la Petite Lagune

AUJOURD'HUI « CLASSIQUE »

LA BROUILLADE À LA TRUFFE MELANOSPORUM FRAÎCHE, 64 €

LE FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 61 €

LA SOLE AUX CÈPES, 58 €