

## **LES ENTRÉES ET FOIES GRAS**

**HOMARD EN SALADE DE VITELOTTES, SALICORNES ET ORNITHOGALUM, 55.**

**LE FOIE GRAS DE CANARD, LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) POMMES ET RHUBARBE, 50.**  
L'un Froid, l'autre Poêlé en Julienne de Truffes d'Été, Condiments de Pommes et Rhubarbe

**HUÎTRES GILLARDEAU, CAVIAR D'AQUITAINE, 50.**  
Cacahuètes de Soustons, Mousserons des Près et Bouillon de Cresson

**RIS D'AGNEAU DE LAIT CROUSTILLANT, 55.**  
Morilles Fraîches, Crémeux de Petits Pois, Jus de Truffes

**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, 52.**  
Petits Pois, Coques et Ornithogalum

## **LES POISSONS ET CRUSTACÉS**

**POÊLÉE DE LANGOUSTINES AUX ARTICHAUTS POIVRADES ET GIROLLES, 50.**  
Jus de Presse au Safran de Magescq

**CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR, 62.**  
Cerises Rôties et en Mousseux, Jus de Presse au Jerez

**ROUGET DE ROCHE AU CAVIAR D'AQUITAINE, 51.**  
Petits Pois et Morilles Fraîches

**LAMPROIES DE L'ADOUR PÉCHÉES PAR ALAIN CAZAUX, 55.**  
Poireaux Confits et en Tartelette

## **LES VIANDES**

**TOURNEDOS DE BŒUF DE CHALOSSE ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, 52.**  
Champignons Sauvages, Pommes Soufflées, Sauce Béarnaise

**AGNEAU DE LAIT DU PAYS BASQUE RÔTI À L'AIL ROSE, 50.**  
Tous les Légumes de Printemps Racines et Fanes, Poêlés, Grillés et en Beignets

**POMME DE RIS DE VEAU AU BEURRE MOUSSEUX, 50.**  
Morilles au Jurançon, Asperges Blanches d'Ici, Morilles Fraîches Sautées

**FILET DE PIGEONNEAU DE CHEZ DUBLANC RÔTI À L'OS, 55.**  
Les Cuisses Laquées au Jus de Truffe, Petits Pois et Champignons Sauvages

## **AUJOUR'HUI « CLASSIQUE »**

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

**LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS, 50.**

**LA SOLE AUX CÈPES, 50.**

**SAUMON SAUVAGE DE L'ADOUR SIMPLEMENT GRILLÉ, 75.**  
Riz Vénééré Comme une Paëlla, Vraie Béarnaise