

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